

Montefalco
Sagrantino
Passito

D.O.C.G.



PLANI ARCHE

vini dall'Umbria

Montefalco
Sagrantino

*Denominazione di Origine
Controllata e Garantita*

Passito

PRODOTTO CON UVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. VINO DALLA FORTE PERSONALITÀ, SI ASSINA CON AGNELLO E DOLCI SECCHI.



Montefalco Sagrantino Passito

D.O.C.G.



PLANI ARCHE

vini dall'Umbria

Voc. Conversino, 160/a
06033 Cannara (PG) · Italia
C. +39 335 63 89 537
C. +39 347 29 50 322
F. +39 0742 84 05 51
info@planiarche.it
www.planiarche.it

Vitigni

Sagrantino 100%

Terreno

Calcareo - argilloso in collina

Forma di allevamento

Gujot e Cordone speronato

Piante per ettaro

5.000

Produzione ad ettaro di uva

4.500 Kg.

Vinificazione

Appassimento di circa 2 mesi e successiva macerazione nel periodo invernale

Maturazione

Acciaio e barrique

Profumo

Fruttato con sentori di more

Palato

Dolce, con tannicità intensa e morbida

Colore

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Durata

Lunga

Abbinamenti

Con dolci secchi o al cioccolato oppure abbinamento tradizionale con agnello e cacciagione

Confezionamento

6 bottiglie da 0.75 orizzontali



Agricoltura
Biologica

