

Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.
BROWN LABEL



PLANI ARCHE

vini dall'Umbria

Montefalco
Sagrantino

.....
*Denominazione di Origine
Controllata e Garantita*
.....

VINO BIOLOGICO DAL GUSTO
FACILMENTE RICONOSCIBILE,
PROFUMO FRUTTATO, TANNINI
INTENSI E MORBIDI.



Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.
BROWN LABEL



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

Argilloso-calcareo

Forma di allevamento

Cordone speronato

Piante per ettaro

5.000

Produzione ad ettaro di uva

6.000 Kg.

Vinificazione

La vigna viene coltivata in modo equilibrato in modo da permettere una buona maturazione dell'uva, che viene raccolta a mano.

La macerazione è di qualche giorno.

Maturazione

In legno per 12 mesi

Profumo

Intenso e fruttato, con note di sottobosco

Palato

Tannicità vellutata ed intensa, gusto fruttato e persistente

Colore

Rosso rubino con riflessi granati

Durata

Lunga

Abbinamenti

carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

Confezionamento

6 bottiglie da 0.75 orizzontali



Agricoltura
Biologica

