

Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.



PLANI ARCHE
vini dall'Umbria

Montefalco
Sagrantino

*Denominazione di Origine
Controllata e Garantita*

PRODOTTO CON UVA SAGRANTINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. È UN VINO DALLA FORTE PERSONALITÀ CHE SI ASSINA A CARENTI ROSSE, CACCIAGIONE, SALTINI, FORMAGGI STAGIONATI.



Montefalco Sagrantino

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

Macerazione tradizionale prolungata

Maturazione

In barrique e tonneau per 24 mesi

Profumo

Intenso di frutti rossi, note di pietra focaia

Palato

Pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata

Colore

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Durata

Lunga

Abbinamenti

Cacciagione, formaggi stagionati

Confezionamento

6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali



Agricoltura
Biologica

