

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

D.O.C.G.



PLANI
ARCHE

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

D.O.C.G.

PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia
www.planiarche.it

Vitigni

Sagrantino 100%

Terreno

Calcareo - argilloso in collina

Forma di allevamento

Guyot 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

