

# MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.



# PLANI ARCHE

# MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.

# PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia  
[www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)

## Rebsorten

Sangiovese 60%, Barbera 25%,  
Sagrantino 15%

## Boden

Kalk- und lehmhaltig

## Erziehungsform

Guyot und Spalier mit Kordonschnitt

## Rebstöcke pro Hektar

5.000

## Traubenproduktion pro Hektar

10.000 Kg.

## Weinbereitung

Rotweinbereitung mit 10-tägiger  
Fermentation

## Reifung

In großen Holzfässern für 12 Monate

## Duft

Würzig mit Noten von Tabak

## Geschmack

Andauernd, leicht tanninhaltig,  
wird mit der Lagerung weicher

## Farbe

Rubinrote Farbe, die mit der  
Lagerung zu Granatrot tendiert

## Lagerpotenzial

Lange

## Speisenkombinationen

Zu dunklem Fleisch, Wurstwaren,  
zu gereiftem Käse

## Verpackung

6 Flaschen zu je 0,75 l, horizontal



Aus  
biologischer  
Landwirtschaft