

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

APOCA



**PLANI
ARCHE**

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia
www.planiarche.it

Rebsorten

Sagrantino 100%

Boden

Kalk- und lehmhaltig auf dem Hügel

Erziehungsform

Guyot und Spalier mit
Kordonschnitt

Rebstöcke pro Hektar

5.000

Traubenproduktion pro Hektar

4.500 Kg.

Weinbereitung

Traditionelle, verlängerte
Maischestandzeit

Reifung

Im Barrique und Tonneau für

24 Monate

Duft

Intensiv nach roten Früchten,
Noten von Feuerstein

Geschmack

Vollmundig und andauernd mit
intensivem Tannin aber samtig

Farbe

Rubinrote Farbe, die mit der
Lagerung zu Granatrot tendiert

Lagerpotenzial

Lange

Speisenkombinationen

Wild, gereifter Käse

Verpackung

6 Flaschen zu je 0,75 l, horizontal



Aus
biologischer
Landwirtschaft