

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

D.O.C.G.



PLANI
ARCHE

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

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

Welken der Trauben für circa 2 Monate und anschließende Maische während der Wintermonate

Reifung

Edelstahl und Barrique

Duft

Fruchtig mit Eindrücken von Brombeeren

Geschmack

Süß, mit intensivem Tannin und schmelziger Samtigkeit

Farbe

Rubinrote Farbe, die mit der Lagerung zu Granatrot tendiert

Lagerpotenzial

Lange

Speisenkombinationen

Zu Gebäck oder Schokoladen-Desserts oder ganz traditionell zu Lamm oder Wild

Verpackung

6 Flaschen zu je 0,75 l, horizontal



Aus
biologischer
Landwirtschaft

