

MONTEFALCO D.O.C. ROSSO



www.planiarche.it

Vitigni

Sagrantino 75%, Sangiovese 25%

Terreno

Argilloso-calcareo

Forma di allevamento

Guyot e Cordone speronato

Piante per ettaro

5.000

Produzione ad ettaro di uva

10.000 Kg.

Vinificazione

In rosso con fermenatazione di 10 giorni

Maturazione

Affinamento in acciaio

Profumo

Speziato con note di tabacco

Palato

Persistente, leggermente tannico, si ammorbidisce con l'invecchiamento

Colore

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Durata

Lunga

Abbinamenti

Carni rosse, salumi, formaggi stagionati

Confezionamento

6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali

