

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.



PLANI ARCHE

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.

PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia
www.planiarche.it

Vitigni

Sangiovese 60%, Barbera
25%, Sagrantino 15%

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 fermentazione di
10 giorni

Maturazione

In botte di legno grande per 12 mesi

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



Agricoltura
Biologica