

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

APOCA



**PLANI
ARCHE**

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

PLANI ARCHE

Cannara (PG) · Italia
www.planiarche.it

Vitigni

Sagrantino 100%

Terreno

Calcareo - argilloso in collina

Forma di allevamento

Guyot e Cordone speronato

Piante per ettaro

5.000

Produzione ad ettaro di uva

4.500 Kg.

Vinificazione

Macerazione tradizionale
prolungata

Maturazione

In barrique e tonneau per 24
mesi

Profumo

Intenso di frutti rossi, note di pietra
focaià

Palato

Pieno e persistente con
tannicità intensa e vellutata

Colore

Rosso rubino tendente al
granato con l'invecchiamento

Durata

Lunga

Abbinamenti

Cacciagione, formaggi
stagionati

Confezionamento

6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali



Agricoltura
Biologica