Montefalco Sagrantino DOCG

Approvato DOCG con
DM 05.11.1992.

Zona di produzione:
provincia di Perugia.

Tipologie:
Montefalco Sagrantino DOCG
Montefalco Sagrantino Passito DOCG.

Composizione ampelografica:
Sagrantino 100%

L' invecchiamento obbligatorio è di almeno 33 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, di cui - per la sola tipologia Secco - almeno dodici mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione. Inoltre, il vino "Montefalco Sagrantino" nelle tipologie Secco e Passito non può essere immesso al consumo se non dopo aver effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Clicca qui per il disciplinare completo

FISAR
ROMA E CASTELLI ROMANI