



PERTICAIA

*Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento
simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato
il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura.
Il radicamento al territorio.*

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO
2005



PERTICAIA

*Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento
simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato
il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura.
Il radicamento al territorio.*

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO
2005



PERTICAIA

*Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento
simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato
il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura.
Il radicamento al territorio.*

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO
2005



PERTICAIA

*Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento
simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato
il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura.
Il radicamento al territorio.*

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO
2005

PERTICAIA
Montefalco Rosso
Umbria - Italy

Grapes - sangiovese, sagrantino,
colorino. Stainless Steel vinification
Oak barrel aging

Aromas of plum and red berry fruit.
The palate is well crafted with
structure, purity and elegant
drinkability

Pairs perfectly with grilled meats
and game. Aged cheeses.

PERTICAIA
Montefalco Rosso
Umbria - Italy

Grapes - sangiovese, sagrantino,
colorino. Stainless Steel vinification
Oak barrel aging

Aromas of plum and red berry fruit.
The palate is well crafted with
structure, purity and elegant
drinkability

Pairs perfectly with grilled meats
and game. Aged cheeses.

PERTICAIA
Montefalco Rosso
Umbria - Italy

Grapes - sangiovese, sagrantino,
colorino. Stainless Steel vinification
Oak barrel aging

Aromas of plum and red berry fruit.
The palate is well crafted with
structure, purity and elegant
drinkability

Pairs perfectly with grilled meats
and game. Aged cheeses.

PERTICAIA
Montefalco Rosso
Umbria - Italy

Grapes - sangiovese, sagrantino,
colorino. Stainless Steel vinification
Oak barrel aging

Aromas of plum and red berry fruit.
The palate is well crafted with
structure, purity and elegant
drinkability

Pairs perfectly with grilled meats
and game. Aged cheeses.

WorldWide Cellars Imports
Minneapolis, MN
www.wwcellars.com

WorldWide Cellars Imports
Minneapolis, MN
www.wwcellars.com

WorldWide Cellars Imports
Minneapolis, MN
www.wwcellars.com

WorldWide Cellars Imports
Minneapolis, MN
www.wwcellars.com