

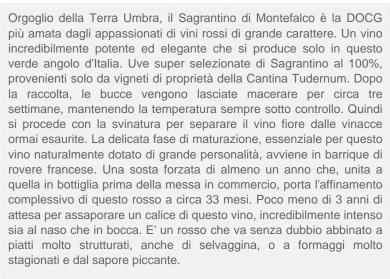
Montefalco Sagrantino DOCG 2016

ACQUISTATO IL



2016

Orgoglio umbro



"… peculiaris est Tudernis", scriveva Plinio in Vecchio nella sua Storia Naturale, con riferimento ai vini prodotti nella zona di Todi. E della qualità di quei prodotti, hanno dimostrato di essere sicuri anche i 54 viticoltori che, nel lontano 1958, si sono uniti per dar vita alla cantina Tudernum, e valorizzare i vini della loro bella terra d'origine. Oggi nel loro catalogo trovano posto, unici in Umbria, entrambi i vini tipici della regione, ossia il Grechetto di Todi DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Per restare al passo con i tempi, nell'ultimo decennio sono state rinnovate la grande maggioranza delle infrastrutture della cantina, rendendola di fatto una delle più interessanti realtà produttive del centro Italia. Sono cresciuti i numeri e senza dubbio sono aumentati anche i mercati di riferimento. Quello che è restato immutato nel tempo è la passione dei viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina, la cura maniacale messa in ogni lavorazione, ma soprattutto la passione di ogni singolo protagonista del progetto Tudernum.



La Vigna

Terreno Medio impasto con frazioni di argilla

Esposizione Suc

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 4500

II Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 15.5% vol **Temp. Servizio** 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione il vino ha proseguito

il periodo di affinamento in barrique di rovere francese per circa 18 mesi.

Sensazioni Vino intenso, profondo, dalla trama tannica di prim'ordine, dai profumi inebrianti di more selvatiche e spezie, con una

bocca potente, avvolgente e dal finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.