



ACQUISTATO IL

Montefalco DOC Rosso 2021

2021



Rosso importante e di bella struttura

Rosso importante e di bella struttura. Basterebbero queste poche parole per descrivere l'elegante Montefalco DOC Rosso de La Veneranda. Sangiovese al 65%, con Sagrantino per il 25% e Merlot per la parte restante, questo rosso umbro ha tutte le carte in regola per regalare delle belle soddisfazioni a chi lo sceglie per onorare una cena o un pranzo tra amici, con la griglia come protagonista. Nasce da una vinificazione tradizionale in acciaio. Il contatto con le bucce si prolunga per circa 15 o 20 giorni, a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per dare il tempo alle uve di cedere tutto il loro colore e la ricca carica di tannini al vino. Dopo la fermentazione e la svinatura, anche per l'affinamento finale si ricorre a soli contenitori in acciaio. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rubino intenso. Al naso si scopre inizialmente un evidente sentore di frutti rossi, reso più armonico per la presenza del Sagrantino. In bocca, come accennato, si scopre un vino dotato di buona struttura e una certa potenza alcolica. Nonostante questo, però, non si tratta di un vino difficile da bere. Al contrario. Il perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti, infatti, lo rendono decisamente piacevole e armonioso.

La Veneranda è una azienda a conduzione esclusivamente femminile. Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca si prendono cura della azienda agricola a 360 gradi, impegnandosi nella valorizzazione dei vini di Montefalco e nella preservazione della loro bellissima terra. Quattordici ettari di vigneto, nel comune di Montefalco, si trovano a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di origine sedimentaria e debolmente argillosi. Altri due ettari, invece, si trovano nella zona compresa tra Foligno e Spoleto. Le vigne, ottimamente esposte, raggiungono i 40 anni d'età. Vengono coltivati i vitigni autoctoni della regione, come il Sagrantino, il Grechetto oltre all'immane Sangiovese, principe del centro Italia. Tutte le fasi della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia e fino alla commercializzazione, sono curate scrupolosamente all'interno dell'azienda.

La Vigna

Terreno Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare

Esposizione Sud Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Umbria

Uve Sangiovese 65%, Sagrantino 25%, 10% Merlot

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri

Sensazioni Vino dal colore rubino intenso. Questo vino è il risultato di un perfetto blend di tre uvaggi: Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Al naso apre con sentore di frutti rossi, armonizzato dalla presenza del Sagrantino che completa i toni con sensazioni di fragolina di bosco e lampone. Vino di buona struttura e potenza alcolica, di buona freschezza e sapidità. Vino armonioso e ben bilanciato.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821