



ACQUISTATO IL

Sagrantino di Montefalco DOCG

2007

Un ?superwine? per chi ama i rossi di grande potenza



Svinando

La Vigna

Terreno Medio impasto argilloso-sabbioso

Esposizione SudEst / SudOvest, 300-350 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 16,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Ha ancora lunga vita davanti (7 anni e più)

Abbinamento Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

Vinificazione Le uve selezionate e raccolte in cassette vengono portate in cantina dove sono diraspate e pigiate lievemente. Il periodo di macerazione è di circa 20 giorni e dopo la pressatura il vino va in barrique dove riposa per almeno 18 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino tendente al granato; al naso note fruttate di piccoli frutti neri e sentori di tabacco; bocca potente e pulita, caratterizzata da un tannino deciso e persistente

Vino estremo: corpo di grande spessore, potenza al palato, così come al naso. Ciò che ci ha colpito di più è che tutta questa esuberanza si accompagna a una finezza di fondo che rende ancor più piacevole e appagante l'assaggio. L'affinamento gli ha conferito rotondità e dolcezza, indispensabili per apprezzare al meglio il Sagrantino. Bottiglia che può continuare a sfidare il tempo ancora a lungo.

Il sagrantino è un vitigno in grado di originare grandi rossi adatti a un lungo affinamento, ed è conosciuto fin dal Medioevo, con le prime testimonianze scritte ufficiali che risalgono al XVI secolo. Benincasa, oggi guidata dai nipoti del fondatore, Marco e Roberto Alimenti, nasce nel 1964 in località Capro, nel comune di Bevagna, quando Domenico Benincasa decide di prendere parte in prima persona al rilancio del sagrantino, vitigno tradizionale della zona, che inizia a coltivare e vinificare con un approccio moderno. A Domenico va anche il merito di aver realizzato negli Anni 70 il primo vigneto monovitigno di sagrantino, tanto che ancora oggi è possibile trovarlo nell'albo vigneti della Camera di Commercio di Perugia registrato con la matricola numero uno. Oggi la Cantina è circondata da sei ettari di vigneto destinati produzione di Montefalco Rosso DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Nel 2009 alla sede storica è stata aggiunta la Tenuta Vincastro: 50 ettari che si estendono nel comune di Passignano sul Trasimeno, sulle colline che dolcemente degradano dal caratteristico borgo di Castel Rigone verso il lago Trasimeno. Dai 10 ettari di vigneto presenti nella tenuta Vincastro si ricava l'omonimo vino nelle versioni Bianco, Rosso e Rosato.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821