ACQUISTATO IL .....

Montefalco Sagrantino DOCG 2010



Semplicemente uno dei migliori Sagrantino in circolazione

Che dire del Sagrantino di Perticaia? Abbonamento praticamente fisso ai Tre Bicchieri Gambero Rosso? Punteggi sulle principali guide di riferimento che non conoscono nulla sotto i 90 punti? Tanto buono da far mancare le parole per descriverlo? Fate una cosa: bevetelo, e non se ne parla più!

Nell'antico linguaggio contadino umbro La Perticaia era l'aratro. Guido Guardigli ha deciso di chiamare così l'azienda per sottolineare il legame indissolubile con la terra, il profondo radicamento al territorio. E come spiega Guido l'obiettivo di Perticaia è quello di "produrre vini con uve di produzione propria, con vitigni del posto, cioè vitigni che l'ambiente ha selezionato e plasmato per trasmettere a noi tutti l'originalità, la personalità di questo luogo: l'Umbria." Quindici ettari di vigneto, coltivati per più di metà a sagrantino, e per il resto a sangiovese, colorino, trebbiano spoletino e grechetto. I vigneti si trovano su terreni collinari in posizione ideale, esposti a sud-sudovest, intorno ai 350 metri di altitudine. Il Sagrantino è il fiore all'occhiello, la bandiera di Perticaia: "un territorio, un vitigno, un vino". Le due "P" incrociate del logo identificano il "Progetto Perticaia", e anche la filosofia che vi sta alla base: "Pensa Positivo". Una filosofia vincente, almeno a giudicare dalla sfilza di riconoscimenti nazionali e internazionali collezionati da Perticaia nel corso degli anni. Una tradizione a cui non sfugge nemmeno il Sagrantino 2010, anche quest'anno premiato con i Tre bicchieri del Gambero Rosso e la Corona Vini Buoni d'Italia.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud - SudOvest, 330 - 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	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Da assaggiare oggi e dimenticare in cantina anche per 10 o più anni
Abbinamento	Secondi di carne rossa, arrosti, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Lunga macerazione con le bucce, di almeno tre settimane. Temperatura inferiore ai 30° durante la fermentazione. Temperatura tra 25°/28° nella fase di macerazione con le bucce. Temperatura tra 20°/22° fino a malolattica avvenuta. Passaggio in legno piccolo di rovere francese a malolattica completata. Affinamento: 36 mesi totali, di cui 12 in legno piccolo, 12 in acciaio e 12 in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi granato; naso ampio e complesso, con sfumature che vanno dal ribes, all?arancia, ai toni dolci di cacao, a sensazioni più speziate di cannella; in bocca è pieno, compatto, tannico, molto persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821