ACQUISTATO IL .....

Umbria Rosso IGT Terra di Confine 2011

Lunga vita a Vitalonga!

'Terra di Confine', come quella dove sorge Vitalonga, crocevia tra Umbria, Toscana e Lazio. Il montepulciano incontra il merlot e dà vita a un rosso teso, fine e di grande carattere: toni fruttati di ciliegia e frutti di bosco, poi tabacco, erbe aromatiche e spezie. Bocca calda e avvolgente, precisa e pulita. Intenso, buonissimo, e premiato con ottimi punteggi su tutte le guide principali!

"Un luogo geografico dove s'incontrano esperienze e culture diverse, che è anche spazio e tempo immaginario segno di questo secolo senza frontiere": questa la Terra di Confine nelle parole dei fratelli Maravalle. Una storia che inizia con Luigi Maravalle negli Anni 50, quando le viti di montepulciano e sangiovese erano ancora maritate agli alberelli d'acero e l'augurio con cui si brindava alla fine di ogni vendemmia era sempre lo stesso: "Vitalonga"! Negli Anni 60 tocca al figlio Fabio (insieme alla moglie Gigliola) portare nuova linfa, con l'ammodernamento della struttura e il reimpianto dei vigneti. E infine la svolta, con Gian Luigi e Pier Francesco, terza generazione, che negli Anni 90 rinnovano completamente l'azienda, forti della lunga esperienza di famiglia e con il prezioso aiuto del "guru" dell'enologia Riccardo Cotarella. Nei 19 ettari vitati si coltivano varietà sia autoctone che alloctone, prevalentemente a bacca scura: montepulciano, merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc, con cui si producono tre rossi (Terra di Confine, Phiculle ed Elcione) e un rosato (uvaggio di merlot e cabernet), tutti Umbria IGT. Dal 2013 l'azienda produce anche l'Orvieto DOC Elcione, a base grechetto, malvasia e trebbiano. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 130.000.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso di origine sedimentaria ricco di conchiglie fossili
Esposizione	SudOvest, 450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Montepulciano 80%, merlot 20%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	In buona evoluzione ancora per 3-4 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne rossa, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Permanenza a contatto con le bucce per 20/25 giorni in tini d?acciaio a temperatura controllata con vari rimontaggi. Affinamento in carati di rovere francese, anche di primo passaggio, per 12 mesi e in bottiglia almeno 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; al naso intense sensazioni fruttate, di ciliegia e frutti di bosco, note eteree e sentori di spezie ed erbe aromatiche; bocca calda e avvolgente, persistente e molto pulita

© 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