ACQUISTATO IL .....

Montefalco Sagrantino DOCG 2012



W il Sagrantino!

A Montefalco Romanelli è un esempio di continuità, stile e rispetto del territorio. E l'impegno alla fine paga: 89 punti Vinous per questo splendido Sagrantino. Intrigante e potente, un grande rosso che non può assolutamente mancare nella vostra cantina.

E va bene, lo ammettiamo, il Sagrantino ci ha fatto perdere la testa. Più lo scopriamo, e più ci piace. Montefalco è un territorio da cui ogni anno arrivano interessanti novità e tante conferme: tra queste Romanelli, che dal 1978 dice la sua su Montefalco e i suoi vini dalle colline di San Clemente. Un vitigno a dir poco difficile, finalmente domato, o forse semplicemente capito, e il brutto anatroccolo si è fatto cigno. L'Azienda Agricola Romanelli nasce nel 1978 a San Clemente di Montefalco con Amedeo e Costantino Romanelli. Oggi lavorano contemporaneamente in azienda tre generazioni, in perfetta sintonia e nel massimo rispetto del territorio: niente concimi chimici, niente diserbanti e niente insetticidi. Nei 7 ettari vitati si coltivano sagrantino, sangiovese, cabernet sauvignon e merlot a bacca scura; grechetto a bacca bianca. Si producono Grechetto dei Colli Martani DOC, Montefalco Rosso DOC, Montefalco Sagrantino DOCG (anche passito), il Rosso Umbria IGT Predara e una grappa da Sagrantino (oltre a un rinomato olio extra vergine d'oliva). Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 40.000.

La Vigna

Terreno	limo - argilloso
Esposizione	SudEst, 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	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se correttamente conservato può evolvere anche 10 e più anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, piatti di carne importanti, arrosti, formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono disposte in casse e subito trasportate in cantina, dove vengono diraspate e pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e delestage, seguita da macerazione sulle bucce per circa 45-60 giorni. Dopo la svinatura il vino affina per 18 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e i 2.500 litri. Il Montefalco Sagrantino viene poi assemblato e messo in bottiglia ad affinare per circa 10 mesi prima di essere commercializzato
Sensazioni	Colore rosso rubino vivo con riflessi aranciato; naso intrigante, con netti sentori fruttati di durone, frutti di bosco, frutta sotto spirito, poi sottobosco e cuoio. Bocca bilanciata, potente ma non invadente, tannino fitto

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821