ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2012

Una perla rossa dal cuore verde d?Italia



Mora, lampone, poi una suadente sfumatura agrumata. In bocca è un velluto, nonostante l'ottima struttura e i muscoli di sangiovese e sagrantino. Scopri il territorio di Montefalco con questa piccola perla firmata da un'azienda che in pochi anni è diventata punto di riferimento della zona. 88 punti Gilbert e Gaillard!

Nel Montefalco Rosso 2012 il vitigno a bacca scura più importante del Centro Italia, il sangiovese, viene arricchito da un tocco di sagrantino, re del territorio di Montefalco, e da una spruzzata di colorino. Poi 18 mesi di affinamento, solo in acciaio e bottiglia. Ne risulta un rosso fresco, fruttato, appena appena tannico, perfetto a tutto pasto. Ottimo oggi, non teme però qualche anno di invecchiamento. Il vino giusto per avvicinarsi all'Umbria enologica e allo stile Perticaia. 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. 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 dagli importanti riconoscimenti nazionali e internazionali collezionati da Perticaia nel corso degli anni.

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	Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Colorino 15%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti della cucina mediterranea, secondi di carne
Vinificazione	Macerazione da una a due settimane a seconda del vitigno. 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. Affinamento 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso fruttato con note di mora, lampone e ricordi di agrumi; bocca di buona struttura, rotonda, giustamente tannica

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