



ACQUISTATO IL

"Giulio II" Rosso Montefalco DOC 2019

2019

Giovane e fruttato



Svinando

Azienda Agricola Le Thadee propone questo interessante Montefalco DOC Rosso, il Giulio, da vigne aziendali che si trovano nel comune di Montefalco. I vigneti si trovano a 350 metri sul livello del mare dove, un terroir straordinario, crea condizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità. La combinazione tra le calde giornate estive e le fresche notti, poi, contribuisce allo sviluppo di uve ricche di aromi e con una maturazione graduale. Non a caso l'area di Montefalco è famosa per la produzione di vini di grande carattere e il Giulio II ne è un esempio lampante. Blend sapiente di Sangiovese in larga maggioranza (70%), Sagrantino (15%), Merlot (10%) e Cabernet Sauvignon (5%). La vinificazione avviene in vasche d'acciaio, con controllo della temperatura per preservare la freschezza degli aromi fruttati. La macerazione, che varia dai 10 ai 18 giorni a seconda del vitigno, permette una lenta estrazione dei tannini e del colore. Al termine della lavorazione, il vino matura per circa diciotto mesi sulle fecce fini, con regolari bâtonnage per arricchirne il corpo e la complessità. In ultimo segue un periodo di affinamento in bottiglia per un minimo di quattro mesi prima della definitiva messa in commercio. Rosso granato impenetrabile, al naso il Giulio II presenta un bouquet intenso e invitante, con note di frutti rossi maturi, tra cui spiccano lamponi e more di rovo. La speziatura è delicata ma presente, con sentori di anice stellato, zenzero, liquirizia dolce e un tocco di pepe nero. In bocca è potente e avvolgente, con un bel carattere fruttato. Il tannino, infine, è setoso e ben integrato che conferisce al vino una piacevole struttura e una bella persistenza che invita al prossimo sorso. Si abbina bene a piatti leggeri della tradizione italiana, come pasta al pomodoro, risotti, carni bianche e formaggi freschi o semi-stagionati.

Ci troviamo nel cuore dell'Umbria, sulle dolci colline di Montefalco. Qui si trova l'Azienda Agricola Le Thadee, un nome che evoca antiche nobili origini. Si tratta, infatti, di un omaggio a Thadea, giovane principessa dal destino segnato. Figlia illegittima dell'imperatore Carlo V, è vissuta nel XVI secolo, un'epoca in cui le donne erano spesso relegate a ruoli marginali. Thadea trascorse gran parte della sua vita proprio a Montefalco, un luogo magico dove il tempo sembra essersi fermato. Oggi l'azienda dispone di vigne situate su dolci pendii, coltivate con metodi biologici, nel rispetto della natura e delle tradizioni locali. In campagna, vitigni autoctoni, come il Sagrantino, il Sangiovese e il Grechetto da cui nascono vini unici e inconfondibili.

La Vigna

Terreno terreno franco, con particelle di varia grana

Esposizione Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sangiovese 70 %. Merlot 10%, Sagrantino 15%, Cabernet Sauvignon 5%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo della temperatura, macerazione da 10 a 18 giorni a seconda della tipologia di uva Elevazione: in vasche d'acciaio per diciotto mesi sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage Affinamento: in bottiglia per un minimo di quattro mesi

Sensazioni Profumo: naso pulito e intenso, invitante alla scoperta, con note decise di frutti rossi, in particolare lamponi maturi e more di rovo, e speziatura di anice stellato, zenzero, liquirizia dolce e pepe nero Gusto: note evidenti di melograno con entrata potente che permette di apprezzare tutte le sue caratteristiche e una componente complessa di frutti rossi ben maturi, tannino setoso e integrato

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