ACQUISTATO IL .....

"Carlo Re" Montefalco Sagrantino DOCG 2019 2019

Intenso e speziato

Punta di diamante dell'Azienda Agricola Le Thadee, il Montefalco Sagrantino DOCG Carlo Re nasce in una terra antica e affascinante, nota per la sua profonda tradizione vitivinicola. Montefalco si distingue per le sue colline dolcemente ondulate e il clima ideale per la coltivazione della vite, con estati calde, inverni temperati e grandi escursioni termiche che favoriscono una maturazione lenta e regolare delle uve. I terreni ricchi di argilla e calcare contribuiscono a dare al vino una forte impronta minerale, aggiungendo carattere e longevità ai vini prodotti in questa zona. La DOCG Montefalco Sagrantino rappresenta il livello massimo di qualità e prevede l'impiego di solo Sagrantino, autoctono di Montefalco noto per la sua straordinaria potenza tannica e capacità di invecchiamento. Vinificazione in vasche d'acciaio e anfore di terracotta, la macerazione varia dai 10 ai 18 giorni. Durante questo periodo, vengono eseguiti rimontaggi e follature per garantire una perfetta estrazione di tannini, colore e aromi. Al termine della fermentazione, la maturazione del vino avviene per diciotto mesi in tonneaux di rovere francese, con diversi livelli di tostatura che conferiscono al vino una complessità aromatica unica. Il bâtonnage delle fecce fini aggiunge rotondità e corpo. In ultimo, dop l'imbottigliamento, il vino affina per almeno altri quattro mesi in cantina prima della definitiva messa in commercio. Rosso granato intenso, Carlo Re offre un bouquet intenso e speziato. Le note di sottobosco si fondono perfettamente con accenti decisi di frutti rossi maturi, come mirtilli e more, arricchiti da una complessa speziatura che richiama il pepe nero e l'incenso. In bocca è strutturato e avvolgente, con una trama tannica setosa e ben integrata. Vino che incanta per la sua complessità e la capacità di evolvere nel tempo, Carlo Re può attendere in cantina la giusta occasione fino a 15 anni, continuando a sviluppare note di frutta secca, cuoio e spezie, diventando, nel tempo, ancora più morbido e avvolgente. Perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti, si abbina bene a zuppe di legumi e carni rosse preparate alla griglia o in umido. Ideale anche con selvaggina, cinghiale o cervo, e formaggi stagionati dal sapore intenso.

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 limoso argillose ricco di scheletro
Esposizione	Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: in vasche d'acciaio e anfore di terracotta, macerazione da 10 a 18 giorni a seconda del livello di estrazione dei polifenoli, con rimontaggi e follature Elevazione: in tonneaux di rovere francese con diversi livelli di tostatura per diciotto mesi, con bâtonnage mensili Affinamento: in bottiglia per un minimo di quattro mesi
Sensazioni	Profumo: naso intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, con note decise di frutti rossi maturi, in particolare mirtillo e mora, e speziatura di pepe nero e incenso Gusto: al palato è strutturato e complesso, con setosa trama tannica sulla quale si sviluppano una fresca acidità e corposa persistenza

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