ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2011

Armoniosa espressione di uno dei vitigni più diffusi in Italia

Parli di sangiovese e vengono subito in mente i grandi rossi toscani, ma sono moltissime le declinazioni di questo vitigno che danno risultati davvero eccellenti. Ed ecco dall'incantevole Montefalco, la 'Ringhiera dell'Umbria', un rosso intenso ed espressivo, che profuma di viola e visciole, e incanta con un assaggio morbido e strutturato, con tannini persistenti e ben integrati. Espressione eccellente di un grande territorio.

Per Gabriele Montioni il suo Montefalco Rosso è "il Gioiello di Famiglia, ideale per chi qualche volta ama rompere le righe e regalarsi qualcosa di sensazionale". Sangiovese, merlot e sagrantino. Al naso la frutta è ancora netta e molto persistente. In bocca l'anno di affinamento in barrique valorizza corpo e complessità: l'impressione è quasi quella di un piccolo Sagrantino, nonostante occupi appena il 15% nell'uvaggio. Un rosso serio e centrato, netto e magistralmente eseguito, una bottiglia che non può certo mancare nella tua cantina.Adeaodato Montioni ha fondato l'azienda nel 1972. La sede, che comprende il frantoio, la cantina e la welcome area, è situata ad appena 150 metri da Montefalco, il borgo che domina l'ampia valle che da Perugia arriva fino a Spoleto. L'azienda, oggi gestita da Gabriele Montioni, si estende su una superficie di 12 ettari, tra vigneti, oliveti e colture cerealicole. Nei 5 ettari vitati si coltivano le varietà locali e internazionali tipiche della zona: sagrantino, sangiovese e merlot a bacca scura; grechetto a bacca bianca. Oltre al Montefalco Rosso DOC, l'azienda produce Sagrantino di Montefalco DOCG, un rosso Umbria IGT a base sangiovese e merlot, e il Grechetto Umbria IGT.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	SudEst, 450 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	5.700 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi-2 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, carni rosse
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 15 giorni; maturazione in botte di legno piccola francese per 12 mesi; affinamento 4 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino carico; al naso intense sensazioni di viola e visciole, molto persistenti; bocca di spessore, di grande struttura, molto equilibrata; finale morbido e persistente

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. 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