ACQUISTATO IL .....

## Montefalco Sagrantino DOCG 2011

## Lunga vita al Sagrantino

Oggi ci troviamo in Umbria, per presentarti un vino che sì, lo ammettiamo, ci ha davvero impressionato. Si tratta del Montefalco Sagrantino DOCG 2011 dell'Azienda Agricola Moretti Omero: potente, caldo e di gran corpo, con tannino asciutto e strutturante, ed una straordinaria capacità di invecchiamento. Un vino di assoluta qualità, in cui è possibile riscontrare diversi ed avvolgenti sentori olfattivi: frutta sotto spirito, chinotto e prugna secca. Un punteggio di 91/100 davvero meritato!

La DOCG Montefalco Sagrantino è ormai in rampa di lancio nel panorama vitivinicolo italiano. Dopo Barolo, Brunello e Amarone (scegli pure tu in quale ordine…) si tratta del quarto grande vino rosso italiano. Il vitigno Sagrantino è un'uva ricchissima di colore e di struttura, caratterizzata da un tannino veramente importante, che non è sempre facile domare. Ci riesce alla perfezione l'Azienda Agricola Moretti Omero, sinonimo di affidabilità e qualità in questi territori. L'Azienda, a conduzione familiare, ha scelto il biologico (certificato dalle Agenzie AIAB e ICEA) già nel lontano 1992, escludendo organismi geneticamente modificati e riducendo al minimo l'utilizzo di solfiti. Risultato di questa filosofia è il Montefalco Sagrantino DOCG 2011, un vino potente ma elegante, con una lunghissima capacità di invecchiamento (può essere conservato tranquillamente per i prossimi 10 anni…). Una bottiglia da non farsi scappare, per conoscere un vino ed una denominazione ormai entrata nel gotha dei grandi rossi italiani.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso |
| **Esposizione** | Sud-est, sud-ovest, 420m s.l.m. |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Umbria |
| **Uve** | Sagrantino 100% |
| **Gradazione** | 14,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro i prossimi 10 anni |
| **Abbinamento** | Pecorini stagionati, piatti a base di carne rossa caratterizzati da preparazioni importanti, come l?agnello lardellato arrosto |
| **Vinificazione** | Fermentazione di 15 gg in acciaio inox. Macerazione di 15 gg sulle bucce. Contatto con le fecce fini per un periodo di 6 mesi. I lieviti di fermentazione utilizzati sono indigeni. L?affinamento viene svolto per un periodo di 12 mesi in tonneaux, svolgendo l?operazione di batonage. Segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi. Ridotto contenuto di solfiti: 70 mg/lt |
| **Sensazioni** | Dal colore rubino cupo, al naso presenta una grande potenza: è caldo, etereo, e si riscontrano ricordi olfattivi di frutta sotto spirito, chinotto e prugna secca. In bocca è di gran corpo, con una notevole dolcezza iniziale, per poi finire con un tannino asciutto e strutturante |



© 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