ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2023 2023

Ottima bevibilità



Rosso di Montefalco DOC e Bio. Lo propone qui Azienda Antonelli San Marco, una delle più interessanti realtà del territorio. Nasce da una selezione di Sangiovese per il 70%, uva tipica di Montefalco 15% e altri vitigni a bacca rossa del centro Italia per il restante 15%. La vendemmia inizia con il Sangiovese a fine settembre e finisce con l'uva tipica di Montefalco ad ottobre. La raccolta, chiaramente, è manuale. Una volta giunte in cantina le uve, la vinificazione ha inizio ed è separata per singole varietà. Fermentazione sulle bucce con macerazione di circa 2-3 settimane. Al termine della trasformazione, per l'affinamento vengono assemblate le diverse varietà e si procede con una lenta maturazione in botti grandi di rovere per almeno 9 mesi. Segue una fase di illimpidimento statico in vasche di cemento e l'imbottigliamento. Colore rosso rubino, il profumo è intenso e fruttato. Ricorda la ciliegia e i frutti di bosco. In bocca risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del Sangiovese gli conferisce un'ottima bevibilità. Perfetto per essere bevuto subito, continua ad affinarsi in bottiglia per diversi anni. Sulla tavola accompagna bene primi piatti saporiti, risotti, carni rosse e formaggi stagionati.

Centosettantacinque ettari in un corpus unico al centro della zona DOCG di Montefalco. Questo si legge sul sito di Azienda Antonelli San Marco, bella realtà umbra, una delle più rappresentative del territorio. Terreni argillosi e ricchi di calcare che hanno origine geologica diverse e che, proprio per questo, conferiscono ai vini sfumature intense e variegate. Dieci ettari sono dedicati ad oliveto, cinquanta a vigneto, disposti sulla sommità delle colline e orientati a sud e ad ovest. Sono coltivate prevalentemente varietà autoctone come il Grechetto e il Trebbiano Spoletino, il Sangiovese e, ovviamente, il Sagrantino. Al centro della proprietà, proprio sotto l'antica casa padronale, si trova la Cantina, interrata e progettata per la vinificazione a caduta, senza l'uso di pompe. Si vinificano solo uve di propria produzione, da agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 70%, uva tipica di Montefalco 15%, altri vitigni a bacca rossa del centro Italia 15%.
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Separata per singole varieta?. Fermentazione sulle bucce con macerazione di circa 2-3 settimane.
Sensazioni	Di colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, ricorda ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del Sangiovese gli conferisce un'ottima bevibilita?. Vino da tutto pasto si abbina a primi piatti saporiti (ravioli, risotti, tagliatelle), carni rosse e formaggi stagionati.

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