ACQUISTATO IL .....

Sagrantino di Montefalco DOCG 2020 2020

Etereo e complesso



Montefalco Sagrantino, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, questo rosso di grande pregio è proposto da Azienda Antonelli San Marco. Il vitigno Sagrantino, coltivato per secoli esclusivamente a Montefalco, sembra esservi stato portato dall'Asia Minore dai seguaci di S. Francesco. In questo caso i vigneti sono situati in collina tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, con un'esposizione Sud e Sud-Ovest, allevati a cordone speronato e Guyot. Qui le piante hanno un'età media 15 anni. La vendemmia avviene generalmente nella seconda settimana di ottobre, con raccolta manuale delle uve. I grappoli conferiti in cantina vengono avviati a vinificazione, con il riempimento delle vasche per gravità. Segue una fase di fermentazione in contatto con le bucce per 25-40 giorni a temperatura controllata. La maturazione avviene in botti di rovere, prevalentemente grandi, per almeno 18 mesi e sosta in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso. Al naso risulta ricco e potente, etereo e complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. In bocca si rivela un vino molto strutturato, con un tannino deciso e persistente. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia. Il Montefalco Sagrantino generalmente raggiunge la piena maturità dopo 10-15 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 30 anni. Sulla tavola accompagna grigliate e arrosti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura.

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	Sagrantino 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Riempimento delle vasche per gravita?, fermentazione sulle bucce per 25-40 gg alla temperatura di 25-28°C. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato e? un vino molto strutturato, con un tannino deciso e persistente. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia. Accompagna grigliate ed arrosti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura.

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