



ACQUISTATO IL .....

Todi Sangiovese DOC 2023

2023

## Sangiovese dalla verde Umbria



Svinando®

Dici Sangiovese e pensi alla Toscana. Nella realtà, però, il Sangiovese è il vitigno più coltivato d'Italia e in diverse regioni del centro si trova bene e produce uve da cui si ottengono vini di grande personalità. Come in questo caso. Belforte, Todi Sangiovese DOC, ne è un bel esempio. Proposto da cantina Tudernum, matura in botti di rovere per quasi un anno, per raggiungere la giusta complessità e morbidezza. Colore rosso rubino di media intensità, al naso presenta profumi intensi di viola, frutta matura e spezie. In bocca, invece, rivela un corpo importante, senza mai essere aggressivo. Un bel tannino elegante rende piacevole il sorso, rendendolo ideale in abbinamento con primi piatti conditi con sughi di carne e arrostiti. Ma anche carni alla griglia e salumi saporiti.

"&hellip; peculiaris est Tudernis", scriveva Plinio in Vecchio nella sua Storia Naturale, con riferimento ai vini prodotti nella zona di Todi. E della qualità di quei prodotti, hanno dimostrato di essere sicuri anche i 54 viticoltori che, nel lontano 1958, si sono uniti per dar vita alla cantina Tudernum, e valorizzare i vini della loro bella terra d'origine. Oggi nel loro catalogo trovano posto, unici in Umbria, entrambi i vini tipici della regione, ossia il Grechetto di Todi DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Per restare al passo con i tempi, nell'ultimo decennio sono state rinnovate la grande maggioranza delle infrastrutture della cantina, rendendola di fatto una delle più interessanti realtà produttive del centro Italia. Sono cresciuti i numeri e senza dubbio sono aumentati anche i mercati di riferimento. Quello che è restato immutato nel tempo è la passione dei viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina, la cura maniacale messa in ogni lavorazione, ma soprattutto la passione di ogni singolo protagonista del progetto Tudernum.

### La Vigna

**Terreno** Medio impasto con frazioni di argilla

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** cordone speronato

**Densità imp.** 3100

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Umbria

**Uve** Sangiovese 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino si lascerà in affinamento per circa 8 mesi in botti di rovere.

**Sensazioni** L'affinamento in botti di rovere dona profumi intensi, di viola, frutta matura e spezie, un corpo importante quanto scaltro, vivo e profondo.

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