ACQUISTATO IL .....

Todi Sangiovese DOC 2023 2023

Sangiovese dalla verde Umbria



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 arrosti. Ma anche carni alla griglia e salumi saporiti.

"… 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