ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2021 2021

Una variazione sul tema del Sagrantino

Montefalco rosso DOC. Un bel vino di carattere che nasce dall'unione tra la potenza del Sangiovese, nel taglio al 70%, con la vigoria del Sagrantino, al 15%, e la nobile piacevolezza del Merlot. Una variazione sul tema del Sagrantino, come lo definiscono gli appassionati produttori della cantina Tudernum. In questo caso le uve vengono vinificate separatamente e assemblate soltanto al momento di essere poste in piccole botti di rovere. Un lungo riposo forzato reso necessario dal temperamento scontroso del Sangiovese e del Sagrantino, entrambi vitigni dotati di tannini importanti che richiedono a gran voce l'uso sapiente del legno per essere smorzati. Obbiettivo perfettamente riuscito in questo vino, da abbinare con tranquillità a primi piatti saporiti ma soprattutto carni alla brace cotte a puntino. Si consiglia una temperatura di servizio tra i 16 e i18° C. Quindi non dimenticatelo in cucina per tutta la serata. Altrimenti correrete il rischio di servirlo troppo caldo. E sarebbe un vero peccato!

"… 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
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4100

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 70% Merlot 15% Sagrantino 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 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. Al termine della fermentazione malolattica, decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno, il vino assemblato ha proseguito il periodo di affinamento in botti di rovere francese per circa 12 mesi.
Sensazioni	Non un piccolo Sagrantino, ma un vino altrettanto importante e dalla sua personalità, a dimostrazione di quanto sia vocato il terroir di Montefalco. Sangiovese in prevalenza, ha il carattere tipico dei vini della zona ma con una freschezza superiore e una struttura misurata, brillante e accattivante. Rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi di frutti di bosco e viola; in bocca è morbido, di buona struttura e grande lunghezza aromatica.

© 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