



ACQUISTATO IL

Montefalco Rosso DOC 2021

2021

L'anima umbra in un calice



Svinando

Dal cuore verde d'Italia nasce un rosso dal carattere autentico e sincero. Il Montefalco Rosso DOC di Cantina Tudernum unisce la forza del Sangiovese, l'eleganza del Merlot, in un blend che racconta la tradizione e la modernità del territorio. Il profumo è un abbraccio di ciliegie mature, prugne e spezie dolci, con delicate note di vaniglia e tostatura che parlano di legno e pazienza. In bocca è armonico, pieno e rotondo, con tannini vellutati e una persistenza che lascia il segno. Un vino che si fa apprezzare per l'equilibrio e la versatilità: accompagna con naturalezza una grigliata di carne, un piatto di pappardelle al ragù o un tagliere di pecorini stagionati. Espressione compiuta dell'Umbria più autentica, rappresenta una delle migliori interpretazioni del carattere deciso e ospitale di questa terra.

"... pecularis 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% uve autoctone 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	Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: frutti maturi (probabilmente ciliegia, prugna), con lievi accenti vanigliati (dal legno). Gusto: morbido, strutturato, con finale tannico presente ma ben integrato.
-------------------	---

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