



ACQUISTATO IL

Montefalco Sagrantino DOCG 2018

2018

Orgoglio umbro



Svinando

Orgoglio della Terra Umbra, il Sagrantino di Montefalco è la DOCG più amata dagli appassionati di vini rossi di grande carattere. Un vino incredibilmente potente ed elegante che si produce solo in questo verde angolo d'Italia. Uve super selezionate di Sagrantino al 100%, provenienti solo da vigneti di proprietà della Cantina Tudernum. Dopo la raccolta, le bucce vengono lasciate macerare per circa tre settimane, mantenendo la temperatura sempre sotto controllo. Quindi si procede con la svinatura per separare il vino fiore dalle vinacce ormai esaurite. La delicata fase di maturazione, essenziale per questo vino naturalmente dotato di grande personalità, avviene in barrique di rovere francese. Una sosta forzata di almeno un anno che, unita a quella in bottiglia prima della messa in commercio, porta l'affinamento complessivo di questo rosso a circa 33 mesi. Poco meno di 3 anni di attesa per assaporare un calice di questo vino, incredibilmente intenso sia al naso che in bocca. E' un rosso che va senza dubbio abbinato a piatti molto strutturati, anche di selvaggina, o a formaggi molto stagionati e dal sapore piccante.

"… 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.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	15.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
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 il vino ha proseguito il periodo di affinamento in barrique di rovere francese per circa 18 mesi.
Sensazioni	Vino intenso, profondo, dalla trama tannica di prim'ordine, dai profumi inebrianti di more selvatiche e spezie, con una bocca potente, avvolgente e dal finale lungo e persistente.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821