ACQUISTATO IL .....

Montefalco DOC Rosso 2022 2022

Rosso importante e di bella struttura



Rosso importante e di bella struttura. Basterebbero queste poche parole per descrivere l'elegante Montefalco DOC Rosso de La Veneranda. Sangiovese al 65%, con Sagrantino per il 25% e Merlot per la parte restante, questo rosso umbro ha tutte le carte in regola per regalare delle belle soddisfazioni a chi lo sceglie per onorare una cena o un pranzo tra amici, con la griglia come protagonista. Nasce da una vinificazione tradizionale in acciaio. Il contatto con le bucce si prolunga per circa 15 o 20 giorni, a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per dare il tempo alle uve di cedere tutto il loro colore e la ricca carica di tannini al vino. Dopo la fermentazione e la svinatura, anche per l'affinamento finale si ricorre a soli contenitori in acciaio. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rubino intenso. Al naso si scopre inizialmente un evidente sentore di frutti rossi, reso più armonico per la presenza del Sagrantino. In bocca, come accennato, si scopre un vino dotato di buona struttura e una certa potenza alcolica. Nonostante questo, però, non si tratta di un vino difficile da bere. Al contrario. Il perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti, infatti, lo rendono decisamente piacevole e armonioso.

La Veneranda è una azienda a conduzione esclusivamente femminile. Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca si prendono cura della azienda agricola a 360 gradi, impegnandosi nella valorizzazione dei vini di Montefalco e nella preservazione della loro bellissima terra. Quattordici ettari di vigneto, nel comune di Montefalco, si trovano a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di origine sedimentaria e debolmente argillosi. Altri due ettari, invece, si trovano nella zona compresa tra Foligno e Spoleto. Le vigne, ottimamente esposte, raggiungono i 40 anni d'età. Vengono coltivati i vitigni autoctoni della regione, come il Sagrantino, il Grechetto oltre all'immancabile Sangiovese, principe del centro Italia. Tutte le fasi della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia e fino alla commercializzazione, sono curate scrupolosamente all'interno dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 65%, Sagrantino 25%, 10% Merlot
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri
Sensazioni	Vino dal colore rubino intenso. Questo vino è il risultato di un perfetto blend di tre uvaggi: Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Al naso apre con sentore di frutti rossi, armonizzato dalla presenza del Sagrantino che completa i toni con sensazioni di fragolina di bosco e lampone. Vino di buona struttura e potenza alcolica, di buona freschezza e sapidità. Vino armonioso e ben bilanciato.

© 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