

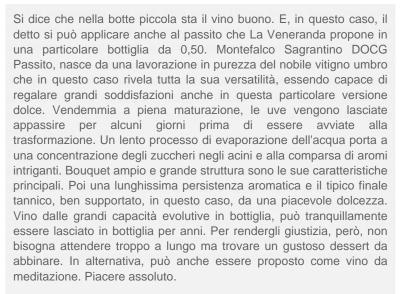
ACQUISTATO IL



Montefalco Sagrantino DOCG Passito 2021

2021

Bouquet ampio e grande struttura



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

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 15% vol **Temp. Servizio** 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Prima della vinificazione le uve vengono fatte appassire su apposite strutture. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni

con una temperatura di fermentazione compresa tra 26-28 °C.

Sensazioni Vino molto ampio, con grande struttura dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una

piacevole dolcezza. Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia. Può affinarsi in bottiglia per molti anni, migliorando

sensibilmente.