ACQUISTATO IL .....

Umbria IGT Rosso 2021 2021

La versione facile di Montefalco



Umbria Rosso IGT, questo vino targato Perticaia rappresenta la versione facile del contesto Montefalchese. Nasce da una lavorazione di Sangiovese per il 70%, a cui si aggiungono un 20% di Merlot e Colorino per il restante 10%. Come da tradizione per la bella cantina umbra, la vendemmia avviene rigorosamente a mano e si svolge nella seconda metà di settembre. Le uve, conferite velocemente in cantina, vengono lavorate separatamente, in modo da poter adattare tecniche differenti alle diverse varietà. Vinificazione in acciaio e successivo affinamento di 6 mesi prima di andare in bottiglia. Ne deriva un rosso molto piacevole, caratterizzato da un bel colore vivace e brillante. Al naso, note piacevoli di frutta rossa, accompagnate da un tocco piacevole di lavanda. In bocca è ben equilibrato e teso, con un lungo finale di grande piacevolezza. Vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti tradizionali. Ottimo con i salumi e con i primi piatti della cucina umbra e mediterranea in generale. Buono oggi, è un vino caratterizzato da un discreto potenziale di evoluzione in bottiglia. Ben conservato potrà proseguire il suo periodo di maturazione per 2 o 3 anni.

Perticaia, nel linguaggio arcaico dell'Umbria, è la parola con cui veniva chiamato l'aratro, probabilmente lo strumento che più di ogni altro rappresenta il simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Ci troviamo tra colline coltivate a vigneto ed ulivo, costellate da torri, borghi e castelli medievali. Vigneti moderni, come moderna è la cantina di vinificazione, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante, avendo cura di mantenere l'aspetto delle vecchie aziende agricole della zona. Oggi Perticaia vanta una cinquantina di ettari di vigneto. Di questi, più di dieci sono a Sagrantino. I terreni, tutti collinari, sono posti in leggera pendenza, ad una quota compresa fra i 320 e 350 metri sul livello del mare, esposti principalmente a Sud, Sud-Ovest. Perticaia è un'azienda Biologica, modello per il territorio, e capace di produrre vini di grande espressività ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con frazione di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 70%, Merlot 20%, Colorino 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre, vinificazione separata dei vari uvaggi in acciaio e sosta per 6 mesi per poi andare in bottiglia.
Sensazioni	Dal colore vivace e brillante, rappresenta la versione "facile" del contesto Montefalchese. Note piacevoli di frutta rossa accompagnate da un tocco piacevole di lavanda. Equilibrato e teso nel finale.

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