ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2023 2023

Sorso pieno ma agile



Oggi ci troviamo a Gualdo?Cattaneo, uno dei cinque comuni che formano il cosiddetto "balcone dell'Umbria", come viene chiamato il comprensorio di Montefalco per il panorama che abbraccia Assisi, Spoleto e Perugia. Qui Còlpetrone coltiva vigne dai 220?a?470 metri sul livello del mare, su suoli argilloso?calcarei, eredità di antichi fondali marini. Qui la benefica escursione termica tra giorno e notte aiuta a ottenere vini caratterizzati da profumi netti. Alla base di questo Montefalco Rosso ci sono Sangiovese, Sagrantino e Merlot, raccolti a piena maturazione a metà settembre. Le varietà fermentano insieme in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi e délestage per estrarre colore e aromi. Dopo la svinatura il vino resta in acciaio, dove decanta naturalmente per poi affinare alcuni mesi in bottiglia prima della vendita. Un processo semplice e lineare, pensato per preservare la fragranza del frutto e la bevibilità quotidiana. Nel calice si presenta rubino fitto con riflessi porpora. Il profumo è netto: lampone maturo, ciliegia visciola e un tocco di pepe nero e vaniglia. In bocca è pieno ma scorrevole: la rotondità del Merlot ammorbidisce i tannini, mentre il Sagrantino aggiunge grinta sul finale, che si chiude con una piacevole nota di frutta rossa croccante. La sua versatilità è il vero punto di forza: si abbina a grigliate miste, pollo arrosto e maiale. Ottimo con le classiche pappardelle al ragù di cinghiale, le lasagne al forno e i formaggi umbri di media stagionatura.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana UnipolSai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti, senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende origine una delle strade più trafficate (24 ore su 24) dai Romani per raggiungere il Mare Tirreno.

La Vigna

Terreno	area collinare situata in ottima posizione e dalle particolari caratteristiche geologiche
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	sagrantino, sangiovese, merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Uve raccolte unicamente a mano. Fermentazione con macerazione delle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata (24-28 °C) con rimontaggi giornalieri e délestage; alla svinatura il vino prosegue l'affinamento per circa 6 mesi in legno e poi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino, con intensi riflessi porpora. Al naso si apre con un intenso bouquet fruttato, con eleganti sentori di lampone, arricchiti da piacevoli note speziate di vaniglia. Al palato risulta avvolgente, piacevolmente pieno e rotondo. Il vino presenta tannini che conferiscono carattere al vino.

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