ACQUISTATO IL .....

"Saccr" Umbria Rosso IGT 2019 2019



Fresco ma di carattere

Oggi ci troviamo a Gualdo Cattaneo, nel comprensorio di Montefalco, su colline di argilla e calcare che salgono fino a 350 metri sul livello del mare. Qui l'escursione termica fra giorni caldi e notti fresche accentua profumi e acidità, mentre i suoli drenanti donano uve più concentrate. Saccr, Umbria IGT Rosso di Còlperone, nasce da Sangiovese in netta prevalenza, con una quota di uve autoctone. Il primo porta freschezza e frutto, il secondo aggiunge colore e tannino, legando il vino all'identità di Montefalco, patria del celebre vitigno autoctono. Le uve vengono raccolte a metà settembre. In cantina si parte subito con una fermentazione con macerazione a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per estrarre aroma e colore. Dopo la svinatura, il vino riposa tre mesi, parte in acciaio e parte con un rapido passaggio in barrique per ammorbidire i tannini. L'imbottigliamento avviene entro la primavera successiva alla vendemmia. Nel calice si presenta rubino intenso con riflessi violacei. Il naso è netto e tipico, con richiami di ciliegia matura, lampone e un tocco di pepe nero. In bocca è succoso, moderatamente alcolico, con tannini setosi che lasciano la bocca pulita senza asciugarla. Il finale è lungo e richiama sensazioni di frutta rossa croccante. Pensato come vino da tutti i giorni, Saccr dà il meglio di sé da giovane ma può evolvere bene per 4 o 5 anni, arrotondando i tannini e virando verso note di confettura e sottobosco.

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.

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 sangiovese, uve autoctone

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22°-26° C con rimontaggi giornalieri. Alla svinatura il vino prosegue l'affinamento per 3 mesi.

Sensazioni Al naso, si apre con aromi floreali, arricchiti da un leggero sentore di spezie. In bocca, il vino è succoso e avvolgente, con note dominanti di ciliegia nera, liquirizia e pepe macinato, che si fondono armoniosamente con un tocco di menta schiacciata. I tannini sono raffinati e forniscono una struttura solida

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