



ACQUISTATO IL

"Memoira" Montefalco Sagrantino DOCG 2016

2016

Emblema dei rossi umbri di struttura



Svinando

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 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15-20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Prodotto con uve Sagrantino in purezza, è realizzato secondo la procedura di vinificazione in cantina controllata prima di intraprendere una seconda macerazione in bottiglia. Il vino viene successivamente imbottigliato in bottiglie di rovere francese per svolgere la fermentazione in bottiglia. Il vino viene successivamente imbottigliato in bottiglie di rovere francese per svolgere la fermentazione in bottiglia. Il vino viene successivamente imbottigliato in bottiglie di rovere francese per svolgere la fermentazione 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 colore rosso rubino. 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 colore rosso rubino.

Il Sagrantino è il vino che in Umbria si apre solo nelle grandi occasioni: Memoira lo rende accessibile, senza rinunciare a carattere e longevità. Ma procediamo con ordine. Tenuta Còlpetrone si trova a Gualdo Cattaneo, una delle colline che formano il "balcone dell'Umbria", soprannome nato perché da qui lo sguardo corre da Assisi a Spoleto passando per Perugia. I vigneti affondano le radici su suoli argillosi calcarei, eredità di antichi fondali marini. L'argilla trattiene l'umidità nei mesi caldi, il calcare dona sapidità. Allo stesso tempo le brezze che risalgono la valle del Tevere hanno l'effetto di proteggere naturalmente i grappoli dalle malattie. La DOCG Montefalco Sagrantino impone il 100% di uve Sagrantino e almeno 33 mesi di affinamento, di cui 12 in legno. Emblema dei rossi umbri di struttura, il Sagrantino è fra le uve più tanniche al mondo e viene coltivato in appena 670 ettari. Concentrazione naturale e potenziale d'invecchiamento sono i suoi tratti distintivi. In questo caso le uve vengono raccolte a metà ottobre. In cantina fermentano in acciaio con macerazioni a temperatura controllata e rimontaggi quotidiani. Dopo la svinatura il vino passa in barrique di rovere francese dove svolge la malolattica e matura a lungo. Segue un riposo di altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Colore rosso rubino fitto, al naso emerge fin da subito un profumo complesso di melograno, prugne al forno, more e arancia sanguinella, con tocchi di pepe nero e vaniglia. In bocca è pieno, con tannino deciso ma vellutato, bilanciato da una buona acidità che allunga il finale su frutta rossa e spezie. Buono, anzi buonissimo, già oggi, questo rosso non ha fretta di essere stappato. In bottiglia raggiunge equilibrio intorno ai 10 anni, anche se le annate migliori possono regalare emozioni per 15-20 anni. Sulla tavola richiede piatti ricchi di struttura: dalla fiorentina alla brace, al cinghiale in umido. Ottimo con pecorini stagionati o, secondo la tradizione umbra, con la "torta al testo" farcita con salsiccia e cicoria ripassata.

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 management di alto livello e avvalendosi della consulenza della Fattoria del Cerro. 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 management di alto livello e avvalendosi della consulenza della Fattoria del Cerro. 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 management di alto livello e avvalendosi della consulenza della Fattoria del Cerro.

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