ACQUISTATO IL .....

"Memoira" Montefalco Sagrantino DOCG 2017 2017



Emblema dei rossi umbri di struttura

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 argilloso?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 un management di alto livello e avvalendosi del coordinamento con la direzione enologica di Riccardo Cotarella per la produzione dei vini. Nella Fattoria del Cerro, la più grande tenuta privata a Montepulciano, si coltivano 112?ettari di 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 cisterna etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

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 con fermentazione a temperatura controllata prima di intraprendere una seconda maturazione in barrique di rovere francese per svolgere la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in bottiglia per un riposo di successivi 6 mesi 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, con ricchi profumi di frutti rossi, arricchiti da piacevoli note speziate e delicate sfumature di vaniglia. Al palato risulta piacevolmente potente e deciso, con una forte concentrazione tannica.

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