



ACQUISTATO IL

1861 San Valentino Umbria IGT

2010



Svinando

Un vulcano di profumi e sapori

Dal cuore dell'Umbria nasce il San Valentino, perla di potenza dell'enologia di questa regione. Dalla coltivazione in regime biologico delle vigne di Cabernet Franc e Merlot nasce un vino opulento, che come un vulcano giunge al naso con lapilli di cacao e tabacco, poi un'eruzione di confettura di frutti neri. In bocca un morbido velluto accarezza il palato per concludere l'assaggio macchiando la bocca di sapore.

Un vino di grande impatto per un territorio ancora da scoprire: sveliamolo sorso dopo sorso con il San Valentino. La tradizione vitivinicola della famiglia Cirulli nasce in Abruzzo nel lontano 1861, quando il bisnonno di Valentino inizia a coltivare la vite e l'olivo. Erano tempi in cui l'agricoltura promiscua serviva a soddisfare l'autoconsumo e un piccolo commercio per la sopravvivenza. Da allora la famiglia Cirulli si è dedicata con cura e passione all'arte di fare il vino con attenta dedizione al territorio e il rispetto per l'ambiente. Da questa tradizione nasce la passione di Valentino che intorno alla fine degli anni '80, dopo un percorso da ricercatore, prima all'Istituto di Chimica Agraria a Roma, poi all'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, decide di tornare a coltivare la terra. Nel 2007 Valentino inaugura la Cantina a Ficulle, un sogno che diventa realtà in uno dei contesti territoriali più vocati dell'orvietano, dove la vite cresce da epoche remote etrusche e romane. La scelta di applicare un regime biologico alle Aziende Cirulli, nasce qualche anno fa per volere specifico di Valentino. È una consapevolezza maturata negli anni, dopo un lungo percorso come chimico agrario. Il legame verso la terra, la presa di coscienza di una necessaria sostenibilità agronomica, lo avvicinano a scelte biologiche in un certo senso lontane dalla sua formazione, ma vicine alle radici di famiglia e a quella storia e tradizione a lui tanto cara.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud-Sud-Ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2.660 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Umbria
Uve	Merlot e Cabernet Franc
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Bottiglia in forma smagliante per i prossimi 5 anni

Abbinamento Piatti a base di carne e pesce, minestre di verdura e legumi, formaggi di media stagionatura

Vinificazione Le uve selezionate e vendemmiate vengono messe sui nastri di cernita e immediatamente raffreddate a 12-14° in tini di legno da 8.000 litri; la macerazione, a temperatura controllata, si protrae per 15-18 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barriques, dove svolgono la fermentazione malolattica e maturano per 12-18 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 8-10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzati

Sensazioni Colore rosso rubino intenso; naso di frutta rossa matura, prugne e sentori balsamici; in bocca è caldo e intenso, con tannino morbido e avvolgente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821