



ACQUISTATO IL

Sagrantino di Montefalco DOCG

2007



Svinando

Un "superwine" per chi ama i rossi di grande potenza

Vino estremo: corpo di grande spessore, potenza al palato, così come al naso. Ciò che ci ha colpito di più è che tutta questa esuberanza si accompagna a una finezza di fondo che rende ancor più piacevole e appagante l'assaggio. L'affinamento gli ha conferito rotondità e dolcezza, indispensabili per apprezzare al meglio il Sagrantino. Bottiglia che può continuare a sfidare il tempo ancora a lungo.

Il sagrantino è un vitigno in grado di originare grandi rossi adatti a un lungo affinamento, ed è conosciuto fin dal Medioevo, con le prime testimonianze scritte ufficiali che risalgono al XVI secolo. Benincasa, oggi guidata dai nipoti del fondatore, Marco e Roberto Alimenti, nasce nel 1964 in località Capro, nel comune di Bevagna, quando Domenico Benincasa decide di prendere parte in prima persona al rilancio del sagrantino, vitigno tradizionale della zona, che inizia a coltivare e vinificare con un approccio moderno. A Domenico va anche il merito di aver realizzato negli Anni 70 il primo vigneto monovitigno di sagrantino, tanto che ancora oggi è possibile trovarlo nell'albo vigneti della Camera di Commercio di Perugia registrato con la matricola numero uno. Oggi la Cantina è circondata da sei ettari di vigneto destinati produzione di Montefalco Rosso DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Nel 2009 alla sede storica è stata aggiunta la Tenuta Vincastro: 50 ettari che si estendono nel comune di Passignano sul Trasimeno, sulle colline che dolcemente degradano dal caratteristico borgo di Castel Rigone verso il lago Trasimeno. Dai 10 ettari di vigneto presenti nella tenuta Vincastro si ricava l'omonimo vino nelle versioni Bianco, Rosso e Rosato.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto argilloso-sabbioso
Esposizione	SudEst / SudOvest, 300-350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	16,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ha ancora lunga vita davanti (7 anni e più)
Abbinamento	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve selezionate e raccolte in cassette vengono portate in cantina dove sono diraspate e pigiate lievemente. Il periodo di macerazione è di circa 20 giorni e dopo la pressatura il vino va in barrique dove riposa per almeno 18 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al granato; al naso note fruttate di piccoli frutti neri e sentori di tabacco; bocca potente e pulita, caratterizzata da un tannino deciso e persistente

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