



ACQUISTATO IL

Sangiovese Umbria IGT Era

2009



Svinando

Il Sangiovese nell'interpretazione di un simbolo dell'eccellenza italiana

Lamborghini: dalle auto al vino, un nome nel segno dell'eccellenza. Dalle rive del Lago Trasimeno la Tenuta fondata da Ferruccio Lamborghini ci presenta un Sangiovese in purezza di grande spessore: profumi fruttati e note terrose si intrecciano in un connubio aggraziato e fine, valorizzato da un assaggio di grande struttura. Sinuoso come una 400 GT, potente come una Miura.

Quando ancora costruiva trattori, Ferruccio Lamborghini era uno dei migliori clienti della Ferrari. Ne possedeva due uguali, e amava portarle al limite, tanto che un giorno, dopo l'ennesimo guasto causato dalla sua guida "disinvolta", decise di smontarne una per capire cos'era successo. E si accorse che montava una frizione identica a quelle dei suoi trattori. L'imprenditore emiliano si lamentò direttamente con Enzo Ferrari che, si dice, rispose così: "La macchina va benissimo. Il problema è che tu sei capace a guidare i trattori e non le Ferrari". Il resto è storia. La parte forse meno conosciuta di questa storia è la fine, che fu anche un nuovo inizio, o volendo un ritorno alle origini. Lamborghini era figlio di agricoltori, e nel 1972, senza troppi complimenti, decise di lasciare la sfolgorante carriera automobilistica per dedicarsi alla produzione di vino. Non in Emilia, ma nella sua Tenuta a Panicale, in Umbria. Prima vendemmia nel 1975, anno di nascita della figlia Patrizia, oggi alla guida dell'azienda. Negli Anni 90 Patrizia ha deciso di reimpiantare buona parte dei 20 ettari di vigneto, eliminando le varietà a bacca bianca e concentrandosi su sangiovese e merlot. Era è l'interpretazione (impeccabile) della Tenuta del vitigno a bacca scura più diffuso nella zona del Lago Trasimeno, alla base delle grandi denominazioni di tutto il Centro Italia (uno su tutti il Brunello di Montalcino). Il nome deriva dal monte Era, che veglia sui vigneti della Tenuta. Inoltre, nella mitologia greca Era, sposa di Zeus e regina dell'Olimpo, è la dea del matrimonio e della fertilità. Un grande sangiovese da un'azienda storica.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Nord ? sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi è al top

Abbinamento Primi piatti con sughi di carne, selvaggina, arrostiti, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Fermentazione in acciaio; la macerazione ha una durata di quindici giorni a contatto con le bucce. Successivamente Era passa un periodo di affinamento di cinque mesi in tonneau all'interno dei quali svolge la fermentazione malolattica per poi riposare altri sei mesi in bottiglia

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granato; naso sfaccettato con sentori di frutta rossa matura, note terrose e accenni speziati; bocca potente, di buona sapidità, tannini equilibrati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.