



ACQUISTATO IL

Montefalco Sagrantino DOCG 2019

2019

Vino di buona struttura e dal tannino ben gestito



Svinando

Occorre una certa abilità in cantina per lavorare come si deve il nobile Sagrantino. Uva caratterizzata da una grandissima tannicità che va saputa gestire per non rischiare di mettere in bottiglia un vino eccessivamente duro e difficile da apprezzare. Operazione perfettamente riuscita ai bravi tecnici della cantina La Veneranda che dimostrano con questo Montefalco Sagrantino DOCG di aver interpretato al meglio il vitigno e la sua natura bizzosa. La vinificazione è tradizionale, in acciaio, e prevede una iniziale fase di contatto con le bucce che si prolunga per circa due o tre settimane. Nel mentre il vino rimane sempre a temperatura controllata e subisce frequenti rimontaggi giornalieri. Si ottiene così un bel rosso caratterizzato da un colore rubino intenso, con sfumature che volgono verso al granato. Al naso si apre con i caratteristici sentori del vitigno, come le fragoline di bosco e il lampone, la fragola e la ciliegia marasca. Il tutto ben accompagnato da un finale delicatamente speziato che richiama la vaniglia, la foglia di tabacco dolce da pipa e perfino il caffè. In bocca è secco, con una bella tannicità, tipica per il Sagrantino, in questo caso ben mediata dalla freschezza e dalla buona alcolicità. Vino di buona struttura, reclama un classico abbinamento con piatti a base di carni rosse.

La Veneranda è una azienda a conduzione esclusivamente femminile. Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca si prendono cura della azienda agricola a 360 gradi, impegnandosi nella valorizzazione dei vini di Montefalco e nella preservazione della loro bellissima terra. Quattordici ettari di vigneto, nel comune di Montefalco, si trovano a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di origine sedimentaria e debolmente argillosi. Altri due ettari, invece, si trovano nella zona compresa tra Foligno e Spoleto. Le vigne, ottimamente esposte, raggiungono i 40 anni d'età. Vengono coltivati i vitigni autoctoni della regione, come il Sagrantino, il Grechetto oltre all'immane Sangiovese, principe del centro Italia. Tutte le fasi della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia e fino alla commercializzazione, sono curate scrupolosamente all'interno dell'azienda.

La Vigna	
Terreno	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri
Sensazioni	Vino dal colore rubino intenso con sfumature che volgono verso il granato. Al naso si apre con i caratteristici sentori del vitigno: fragoline di bosco e lampone, fragola e ciliege marasca; con un finale di spezie dolci: vaniglia, foglia di tabacco dolce da pipa, caffè. In bocca lo troviamo secco; la tannicità tipica del Sagrantino è modulata dalla freschezza e dalla buona alcolicità che ne fanno un vino di buona struttura.

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