



ACQUISTATO IL

"ROFV" Umbria IGT Rosso 2014

2014

Qualità da più di vent'anni



Perticaia produce vini di alta qualità da più di vent'anni. E lo fa nel territorio di Montefalco, in Umbria, una zona famosa per la qualità dei suoi vini rossi, apprezzati in tutto il mondo. Nel 2018 la cantina Perticaia ha vissuto un passaggio di consegna con l'uscita del fondatore e l'ingresso del nuovo proprietario, amante di vini di altissima qualità. Nella fase di transizione, sono stati attentamente valutati i vini in riposo in cantina, trovandone alcuni decisamente interessanti, custoditi a lungo per raggiungere il giusto livello di maturazione. Ne è stato assemblato un vino, dal tratto misterioso, chiamato Rofu, a tutti gli effetti una sorta di Collezione Privata. Affinato in acciaio per 36 mesi, quindi passato in rovere per 24 mesi e infine lasciato riposare in bottiglia per almeno 6 mesi, ROFV si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino tendente al granato. Al naso, profumi intensi di frutti rossi, come ribes, impreziositi da note di pepe e cioccolato. In bocca, infine, si scopre un vino pieno e persistente, con un importante tannino e un finale fresco. Rosso caratterizzato da un potenziale evolutivo quasi infinito, gli esperti della cantina sono pronti a scommettere che continuerà a evolvere per almeno 15 anni, donando soddisfazioni sempre nuove a ogni assaggio. Rosso dal sapore intenso, si abbina bene a salumi nobili e speziati, quali culatello e finocchiona. Ottimo con i formaggi stagionati e i primi piatti saporiti. Da provare con i classicissimi bucatini all'amatriciana.

Perticaia, nel linguaggio arcaico dell'Umbria, è la parola con cui veniva chiamato l'aratro, probabilmente lo strumento che più di ogni altro rappresenta il simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Ci troviamo tra colline coltivate a vigneto ed ulivo, costellate da torri, borghi e castelli medievali. Vigneti moderni, come moderna è la cantina di vinificazione, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante, avendo cura di mantenere l'aspetto delle vecchie aziende agricole della zona. Oggi Perticaia vanta una cinquantina di ettari di vigneto. Di questi, più di dieci sono a Sagrantino. I terreni, tutti collinari, sono posti in leggera pendenza, ad una quota compresa fra i 320 e 350 metri sul livello del mare, esposti principalmente a Sud, Sud-Ovest. Perticaia è un'azienda Biologica, modello per il territorio, e capace di produrre vini di grande espressività ed eleganza.

La Vigna

| | |
|---------------------|-------------------|
| Terreno | Argilla |
| Esposizione | Sud Est |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 4800 |

Il Vino

| | |
|--------------------|--|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Umbria |
| Uve | Uve rosse locali, Segreto dell'Enologo |

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia manuale di uve selezionate in campo a perfetta maturazione. Vinificazione separata degli uvaggi in acciaio con lunghe macerazioni. Affinamento in acciaio per 36 mesi, maturazione in rovere per 24 mesi ed almeno 6 di bottiglia.

Sensazioni Un vino enigmatico che esce dagli schemi classici dell'areale di Montefalco. Colore impenetrabile con ingresso inaspettato di frutta fresca prima di arrivare al frutto scuro. Pieno e persistente con un tannino equilibrato e finale fresco. Alcolicità supportata da una piacevole morbidezza al palato donata da un tocco internazionale (segreto dell'enologo). La Collezione Privata risultato di una selezione di masse speciali fatta congiuntamente dal proprietario e dall'enologo.

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