ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2018 2018



Un classico vino di Montefalco

Rispetto al Sagrantino Montefalco DOCG, questo Montefalco Rosso DOC non nasce da una lavorazione in purezza di uve Sagrantino ma da un taglio, particolarmente fortunato, di uve tipiche del centro Italia. In questa versione proposta da Perticaia, per esempio, il taglio di base prevede una larga parte di Sangiovese, a cui si aggiungono Sagrantino e Colorino in parti uguali. Vendemmia manuale, le diverse varietà hanno tempi di maturazione differenti. Per questo il Sangiovese viene raccolto a metà settembre mentre per il Sagrantino bisogna attendere almeno l'inizio di ottobre. In cantina, macerazione a freddo e fermentazione parziale delle masse, su lieviti naturalmente presenti sulle bucce, e contatto di 18 giorni per estrarre tutto il colore e gli aromi. Dopo l'assemblaggio, il vino passa in vasche di acciaio dove affina per circa un anno. Segue l'imbottigliamento e altri sei mesi di affinamento in cantina prima della definitiva messa in commercio. Rosso rubino, nel bicchiere, questo umbro purosangue si caratterizza per un bel colore vivo. Al naso, invece, si scopre un classico vino di Montefalco che apre su note piacevoli di frutta rossa e una leggera speziatura. In bocca, infine, rivela buona struttura, tannino evidente ma ben levigato e una grande freschezza finale che dona al vino una beva molto piacevole. Bel vino da invecchiamento, non teme il trascorrere dei mesi in bottiglia. Se ben conservato, potrà continuare a donare belle soddisfazioni anche per 5 anni, o più. Vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti di salumi e ai primi piatti della cucina Umbra.

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	Medio impasto con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Colorino 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale di metà Settembre per Sangiovese ed inizio Ottobre per Sagrantino. Macerazione a freddo e fermentazione parziale delle masse su lieviti naturalmente presenti nelle bucce ed a contatto per 18 giorni. Assemblaggio masse in acciaio per 12 mesi e almeno un periodo di maturazione in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino, colore vivo, un Classico di Montefalco che apre su note piacevoli di frutta rossa e leggera speziatura. Buona struttura, tannino levigato e freschezza finale che dona al vino una dinamicità di beva molto piacevole.

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821