ACQUISTATO IL .....

Montefalco Sagrantino DOCG 2016 2016



Gradevolmente fruttato

C'è chi ama finire un pranzo o una cena con un calice di Sagrantino di Montefalco DOCG, interpretandolo come un eccellente vino da meditazione. E c'è invece chi questo rosso umbro lo concepisce solo come grande vino "da carne", grazie al tannino ben presente che asciuga leggermente la bocca e fa crescere la voglia di un boccone succolente. Qualsiasi sia la scelta, l'importante è che il Sagrantino in questione sia di livello. Come questo proposto da Perticaia, che dell'azienda rappresenta sicuramente l'etichetta più importante. Vendemmia manuale, con accurata cernita dei grappoli per tutto il mese di ottobre. In cantina si parte con una macerazione a freddo per 48 ore e con la fase di fermentazione, in questo caso condotta unicamente da lieviti presenti sulle bucce. Segue un'ulteriore fase di macerazione che si protrae per circa un mese, di cui gli ultimi 15 giorni a cappello sommerso. Al termine della vinificazione, il vino passa in botti di rovere da 25 ettolitri per una lenta fase di maturazione di circa 2 anni, a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in acciaio e un anno in bottiglia. Un lungo percorso che, però, è necessario a smussare gli angoli del Sagrantino, raggiungendo una grande piacevolezza e complessità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino intenso, con sfumature granate. Gradevolmente fruttato. questo Sagrantino di Montefalco presenta evidenti note di frutta ben evoluta, accompagnate a sentori speziati e a una piacevole sensazione fresca. Il tannino, ben presente, è elegante ed equilibrato, come da stile Perticaia, dando così vita a un rosso piacevolmente gastronomico, che si abbina perfettamente piatti saporiti e intensi, come la cacciagione e gli stufati.

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
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	15.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Vendemmia manuale con cernita dei grappoli per tutto il mese di ottobre, a seconda risultati nelle varie particelle di vigneto. Segue una macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione condotta da lieviti naturalmente presenti sulle bucce. Contatto con le bucce per 30 giorni circa di cui gli ultimi 15 giorni a cappello sommerso. Maturazione in botti di rovere da 25 hl per 24 mesi, affinamento in acciaio per 3 mesi e in bottiglia per almeno 12 mesi.

Sensazioni L'icona di Perticaia. Colore rubino intenso e con sfumature granate. Entrata frutto rosso e successive note di frutta ben evoluta accompagnate a sentori speziati e ad una piacevole sensazione fresca. Tannino elegante, equilibrato come da stile Perticaia. Si sposa perfettamente con pietanze con un buon contenuto di grassi, cacciagione e stufati.

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