



ACQUISTATO IL

"Costasecca" Rosso Umbria IGT 2019

2019

Eccellenza umbra



Svinando

Il Costasecca è un prodotto d'eccellenza dell'Umbria. E' prodotto a Montefalco, in provincia di Perugia, da Azienda Agricola Le Thadee che raccoglie le sue uve in vigneti situati a circa 300 metri sul livello del mare, su colline dolcemente ondulate che offrono le condizioni ideali per la coltivazione della vite. Qui il clima è temperato, con estati calde e inverni freschi, mentre il suolo è caratterizzato da una composizione di argilla e calcare che permette la produzione di vini con note minerali e una forte personalità. Costasecca è un blend composto da Sangiovese (60%), Merlot (15%), Cabernet Sauvignon (15%) e Sagrantino (10%). Il Sangiovese, in particolare, vitigno simbolo dell'Italia centrale, conferisce struttura e freschezza al vino, mentre il Merlot apporta morbidezza e note fruttate e il Cabernet Sauvignon aggiunge complessità e intensità aromatica, con sfumature erbacee e speziato. Fondamentale è infine il ruolo del Sagrantino, autoctono umbro, famoso per la sua tannicità e la potenza. Vinificazione in vasche di acciaio, con controllo della temperatura, la macerazione dura dai 10 ai 18 giorni, a seconda del vitigno. In seguito il vino viene fatto maturare per sei-nove mesi sulle proprie fecce fini, con regolari bâtonnage che arricchisce la struttura del vino, aumentandone la complessità. In ultimo il vino riposa in bottiglia per quattro mesi, prima di essere messo in commercio. Rosso granato, al naso il Costasecca si distingue per un bouquet ricco e intenso, con note di prugna matura, mirtillo, violetta e amarena. Un leggero sentore di pepe nero aggiunge una piacevole speziatura. In bocca è pieno e fruttato, con una buona acidità che lo rende fresco e vivace. I tannini sono ben integrati, croccanti ma equilibrati, e conferisce al vino una sensazione piacevolmente vivace e persistente. Ideale per accompagnare piatti della tradizione italiana.

Ci troviamo nel cuore dell'Umbria, sulle dolci colline di Montefalco. Qui si trova l'Azienda Agricola Le Thadee, un nome che evoca antiche nobili origini. Si tratta, infatti, di un omaggio a Thadea, giovane principessa dal destino segnato. Figlia illegittima dell'imperatore Carlo V, è vissuta nel XVI secolo, un'epoca in cui le donne erano spesso relegate a ruoli marginali. Thadea trascorse gran parte della sua vita proprio a Montefalco, un luogo magico dove il tempo sembra essersi fermato. Oggi l'azienda dispone di vigne situate su dolci pendii, coltivate con metodi biologici, nel rispetto della natura e delle tradizioni locali. In campagna, vitigni autoctoni, come il Sagrantino, il Sangiovese e il Grechetto da cui nascono vini unici e inconfondibili.

La Vigna

Terreno terreno franco, con particelle di varia grana

Esposizione Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sangiovese 60%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Sagrantino 10%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: in acciaio con controllo della temperatura, macerazione dai 10 a 18 giorni a seconda della tipologia dell'uva
Elevazione: in acciaio per sei o nove mesi sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage Affinamento: in bottiglia per quattro mesi

Sensazioni Profumo: nota di prugna, mirtillo, violetta e amarena e un sentore di pepe Gusto: intenso e fruttato con una buona acidità. Il tannino ben integrato, croccante, lo rende molto vivace, piacevole e persistente

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