



ACQUISTATO IL

Montefalco Sagrantino DOCG Passito 2019

2019



Svinando

Bouquet ampio e grande struttura

Si dice che nella botte piccola sta il vino buono. E, in questo caso, il detto si può applicare anche al passito che La Veneranda propone in una particolare bottiglia da 0,50. Montefalco Sagrantino DOCG Passito, nasce da una lavorazione in purezza del nobile vitigno umbro che in questo caso rivela tutta la sua versatilità, essendo capace di regalare grandi soddisfazioni anche in questa particolare versione dolce. Vendemmia a piena maturazione, le uve vengono lasciate appassire per alcuni giorni prima di essere avviate alla trasformazione. Un lento processo di evaporazione dell'acqua porta a una concentrazione degli zuccheri negli acini e alla comparsa di aromi intriganti. Bouquet ampio e grande struttura sono le sue caratteristiche principali. Poi una lunghissima persistenza aromatica e il tipico finale tannico, ben supportato, in questo caso, da una piacevole dolcezza. Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia, può tranquillamente essere lasciato in bottiglia per anni. Per rendergli giustizia, però, non bisogna attendere troppo a lungo ma trovare un gustoso dessert da abbinare. In alternativa, può anche essere proposto come vino da meditazione. Piacere assoluto.

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 Cordone speronato

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Prima della vinificazione le uve vengono fatte appassire su apposite strutture. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni con una temperatura di fermentazione compresa tra 26-28 °C.

Sensazioni Vino molto ampio, con grande struttura dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una piacevole dolcezza. Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia. Può affinarsi in bottiglia per molti anni, migliorando sensibilmente.

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