



LUNGAROTTI

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Montefalco Sagrantino D.O.C.G. Passito 2018
biologico

TENUTA DI MONTEFALCO

Tipologia: rosso dolce da meditazione.

Uve: Sagrantino ottenuto da selezione massale aziendale, raccolte a metà ottobre in cassette. Potatura: doppio cordone speronato; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 40 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto con scheletro leggero; sottosuolo drenante e calcareo, mediamente profondo. Esposizione Sud Ovest.

Appassimento: parziale disidratazione in pianta e successivo appassimento su graticci per 2 mesi.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10 giorni; affinamento in barrique per 12 mesi e almeno 12 in bottiglia.

Colore: rosso rubino-violaceo profondo.

Profumo: straordinaria e ampia intensità aromatica e con aromi fruttati e sentori di mirtillo, mora, cassis, prugna secca e confettura rossa; nel finale cioccolato e dolci note tostate boisè.

Gusto: attacco di grande concentrazione, dolcezza equilibrata su vibrante acidità; tannini di solida struttura con prolungati richiami alla confettura rossa. Nella lunga persistenza si ritrovano cioccolato fondente e spezie.

Alcol: 14,50 % Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita; servire a 16°-18°C, in calice da vino passito.

Abbinamento: vino da meditazione dal gusto particolare, il Sagrantino Passito è un vino che, come pochi altri al mondo, bene si sposa con il cioccolato ed in modo particolare con dolci al cioccolato al cucchiaino (budino al cioccolato) o secchi (torta di cioccolato o brownie), con cioccolato fondente in scaglie, ma anche con formaggi stagionati oltre a dolci secchi e crostate di marmellata di more o ciliege.

Focus: nella zona di Montefalco il Sagrantino è stato per secoli utilizzato come vino da messa e pertanto veniva coltivato negli orti di tutti i monasteri e conventi. I loro alti muri di cinta furono una preziosa protezione dalla fillossera, la malattia che all'inizio del XIX sec. distrusse i vigneti di tutta Europa. Dalle viti così salvate fu possibile prendere le gemme per reimpiantare i vigneti distrutti.

Curiosità: il Sagrantino è uno dei vitigni più ricchi in assoluto di polifenoli tra quelli coltivati nel mondo. Un tempo, con le vecchie forme di allevamento non arrivava mai a piena maturazione e manteneva dei forti tannini verdi. L'unico modo per coprirli era vinificarlo come vino passito, così che l'alta concentrazione zuccherina delle uve appassite potesse coprire lo scomposto tannino ancora verde rendendone piacevole il gusto.

Etichetta: disegno della Tenuta di Montefalco. In primo piano il falco, simbolo di Montefalco che fu così chiamato dall'imperatore Federico II di Svevia che qui amava fermarsi per praticare la caccia al falcone.

Formato: 375 ml.