

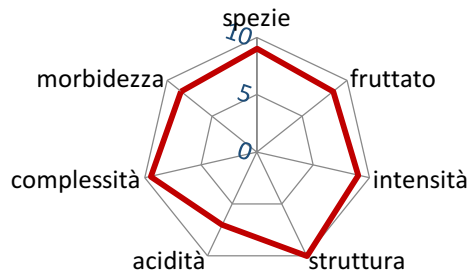

LUNGAROTTI

SAGRANTINO

Montefalco Sagrantino DOCG 2015 Biologico



TENUTA DI MONTEFALCO



Tipologia: rosso di grande ricchezza polifenolica adatto a lungo invecchiamento.

Uve: Sagrantino 100% ottenuto da selezione massale e raccolto nella seconda metà di settembre. Doppio cordone speronato; 5.000 ceppi/ha; resa: ql 55/ha.

Terreno: esposto a Sud-Ovest, sciolto con tessitura sabbiosa-argillosa, poco profondo e con sottosuolo calcareo.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Maturazione in barrique per 12 mesi. Leggera filtrazione e sosta di 2 anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Colore: rosso rubino profondo e dalle tonalità violacee.

Profumo: ampio e di grande complessità; esprime subito un bel ventaglio di frutti rossi (mirtillo e visciola) con eleganti note boisé (cacao, spezie dolci e china); profumi prolungati e molto armonici.

Gusto: struttura potente, di bella concentrazione e fresco nel frutto; fragrante acidità e tannini fitti e maturi; persistente nel finale.

Alcool: 15,00% Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita. Servire a 16°-18° C in calice ampio. Poiché il vino ha subito una filtrazione leggera prima dell'imbottigliamento, può presentare dei sedimenti.

Abbinamenti: si esalta con arrostiti di carne rossa, maialino, cacciagione e selvaggina alla ghiotta, fagiano in salmi e spezzatino di capriolo, formaggi piccanti e palombacci all'ombra.

Focus: il Sagrantino è una delle varietà più ricche in assoluto di polifenoli tra quelli coltivati in tutto il mondo. Ha pertanto un'importante azione antiossidante quando bevuto con moderazione.

Curiosità: il nome Sagrantino sembra che sia stato dato dall'Imperatore Federico II di Svevia dopo che il suo prezioso falco sacro fu salvato con un medicamento a base di vino di Montefalco, al tempo ancora chiamato Coccorone. Nel corso dei secoli è sempre stato coltivato negli orti all'interno dei monasteri di Montefalco e ciò gli ha permesso di sopravvivere alla fillossera che a inizio del XX secolo ha distrutto i vigneti dell'Umbria e di tutta Italia.

Etichetta: veduta della tenuta di Montefalco con i suoi 20 Ha che circondano la cantina. In primo piano il falco, simbolo del borgo in cui era tradizione la caccia al falcone, grande passione dell'imperatore Federico II di Svevia che qui spesso si fermava.

Formato: ml 750; ml 1500

Bottiglie prodotte: 26.000