



TENUTA BRANCALUPO

MONTEFALCO SAGRANTINO

Montefalco Sagrantino DOCG 2021 biologico

Stile: rosso territoriale longevo.

Vitigni: Sagrantino 100%

Potatura e resa: doppio cordone speronato; con una densità di impianto di 5.000 piante/ha e una resa di 60 q.li/ha.

Terreno: medio impasto, ricco di calcare, argilla e profondo.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Maturazione 20% in barrique e 80% in botte da 20 e 30 Hl per 12 mesi. Leggera filtrazione e sosta di 30 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Colore: rosso profondo con riflessi violacei.

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

Sapore: struttura potente, profondo con grande concentrazione bilanciata da freschezza nel frutto; fragrante acidità e trama tannica piacevolmente fitta per una texture che rende il vino incredibilmente persistente.

Alcol: 15,00% Vol.

Stappare: a 16-18°

Abbinamento tradizionale: arrostiti di carne rossa, cacciagione e selvaggina alla ghiotta, fagiano in salmi e palombacci all'ombra.

Abbinamento vegetariano: Pecorino di Norcia stagionato in fossa.

Abbinamento fusion: (Galbijjim) Costine di manzo brasate alla coreana con soia, zenzero e datteri rossi.

Focus: nato come vino da messa e salvato dalle alte mura dei conventi, il Sagrantino è così sopravvissuto alla fillossera che nel XX sec. ha falciato i vigneti d'Europa. Oggi, a Montefalco, ci sono solo 650 ha coltivati a Sagrantino.

Curiosità: con un corredo di polifenoli tra i più ricchi al mondo, il Sagrantino è una sfida da gestire in vigna quotidianamente. Un lavoro sartoriale per assicurare la perfetta maturazione del frutto traducendo la trama tannica e la forza del vitigno in una sola parola: equilibrio

Etichetta: il "lupo" rappresenta l'essenza della Tenuta Brancalupo tra nobiltà, forza, equilibrio e appartenenza territoriale.

Formato: 750-1500-3000 ml.