

Sagrantino di Montefalco

Montefalco Sagrantino DOCG 2011

Tenuta Rocca dei Fabbri

Il Sagrantino di Montefalco Docg della Tenuta Rocca dei Fabbri è il frutto di un meticoloso lavoro. Le uve accuratamente selezionate e sottoposte a lunga macerazione, producono questo vino che ha una nota particolarissima di profumo con sentore di spezie: ricco di stoffa, arrotondato dalla lunga macerazione nel rovere, presenta una corposità splendida. Bella l'etichetta dove è rappresentata Montefalco sostenuta da San Fortunato, da una tela di F. Melanzio (XV° sec.).

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montefalco Sagrantino

Denominazione DOCG

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Umbria

Localizzazione Località Fabbri

Vitigno Sagrantino 100%

Gradazione 15.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Gusto Gusto strutturato, equilibrato. Vino con capacità di lungo invecchiamento, almeno 12-15 anni

Profumo Bouquet ricco, intenso, molto persistente al naso e al gusto

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 91

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 200 m.s.l.m. m

Tipologia terreno mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 5.000 piante per ettaro

Età ceppi Dai 12 ai 17 anni

Resa per ettaro 5.500 litri

Epoca vendemmia Fine ottobre

Vinificazione Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a

temperatura controllata e con molti rimontaggi al giorno. Fermentazione in fermentini in acciaio inox a 25°C

Affinamento 12 mesi in acciaio, 18 mesi in legno (70% in botti di rovere, 30% in barrique)