

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)