



LUNGAROTTI  
MONTEFALCO  
SAGRANTINO

Montefalco Sagrantino D.O.C.G. 2018 biologico  
TENUTA DI MONTEFALCO

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

**Uve:** Sagrantino 100% ottenuto da selezione massale e raccolto a metà settembre. Potatura: doppio cordone speronato; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 50 q.li/ha.

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

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Maturazione in barrique e botte da 20 HI per 12 mesi. Leggera filtrazione e sosta di 18-20 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

**Colore:** rosso 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.

**Alcol:** 15,50% Vol.

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

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

**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 e pertanto richiede molta attenzione in vigna per mantenere un equilibrio vegeto-produttivo che determina una buona maturazione delle uve, essenziale per produrre un vino equilibrato e di grande potenza.

**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:** 750 ml; 1500 ml; 3000 ml.

**Bottiglie prodotte:** 16.000.