

LUNGAROTTI MONTEFALCO DOCG 2017

Sagrantino


LUNGAROTTI



Tipo de Cuerpo



Perugia
UMBRIA, ITALIA

Terni
UMBRIA, ITALIA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

En la década de 1700 la familia Lungarotti producía vino y aceite en el Valle de medio de Tiber. En las 250 hectáreas de viñedos se tiene técnicas de cultivo innovadoras, basadas en la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente.

A mediados de los 90 se comenzó a replantar los viñedos, se adoptó una densidad de plantación entre 4.000 y 5.000 plantas por hectárea, que varía según la posición y estructura del suelo y los portainjertos elegidos. La sexta planta tiene 2-2,5 metros entre hileras y 0,9-1 metro en la hilera.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo púrpura, con un aroma complejo de frutos rojos, guinda, grosella y frambuesa, y delicadas notas de tabaco dulce y cacao, y más hierbas oficiales en el final. La estructura es densa, con taninos ricos pero armoniosos, de gran espesor; la fruta está respaldada por una acidez fresca y el retrogusto persistente es de mermelada.

Maridaje ideal con Carnes Rojas Asadas, Cochinillo, Caza, Estofado de Faisán y Venado, Quesos Especiadados y Palombacci de Umbría.



Vinicola / Enólogo:

Lungarotti
Teresa Lungarotti



Grados de Alcohol:

15.5% Alc.



Cépage:

Sagrantino



Temperatura de Consumo:

18-20°C.



Vinificación:

Fermentación en depósito con maceración con los hollejos durante 28 días. Maduración en barrica durante 12 meses. Ligera filtración y unos años en botella antes de salir al mercado.