



Campo di Raina 2012

Cantina: Raina

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Sagrantino

Certificati: Biologico

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Annata: 2012

Grado Alcolico: 15.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 24 mesi in Botte di Rovere - 12 mesi in Acciaio - 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Cacciagione, Carne in Umido, Formaggi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Salumi, Trippa

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Campo di Raina è ricavato al 100% da uve Sagrantino coltivate secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, come tutti i vini umbri di Francesco Mariani dell'azienda Raina. Le uve vengono allevate a guyot 220 x 80, con una densità di circa 5700 ceppi per ettaro ed esposizione a sud-est. La vendemmia manuale avviene ad Ottobre ed è seguita da una macerazione sulle bucce e una fermentazione spontanea di circa 15 giorni. Livelli di solforosa aggiunti bassissimi e nessun utilizzo di additivi e coadiuvanti. Prima dell'imbottigliamento del Campo di Raina non vengono effettuate né chiarifica né filtrazione.

Note di degustazione

Campo di Raina da buon sagrantino ha un colore rosso rubino tendente al granato, al naso amarena, fiori rossi, frutti di bosco, note terrose e di china, da notare assolutamente la presenza di anice stellato. In bocca è ampio, avvolgente, caldo e persistente. Il tannino è astringente il che lo rende perfetto per abbinamenti con pietanze grasse ed elaborate. Il Campo di Raina è un vino biodinamico 100% sagrantino di nome e di fatto.