



Sagrantino 'Le Pretelle' 2011

Cantina: Raina

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Sagrantino

Certificati: Biologico

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Annata: 2011

Grado Alcolico: 16.0 %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, Minestre e Zuppe Saporite, Tartufo, Trippa

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Sagrantino 'Le Pretelle' deriva al 100% da uve Sagrantino coltivate secondo i principi della biodinamica, come tutti i prodotti di della cantina Raina di Francesco Mariani. Le uve certificate biologiche 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 Sagrantino 'Le Pretelle' non sono state effettuate né chiarifica né filtrazione.

Note di degustazione

Il Sagrantino 'Le Pretelle' è un sagrantino di montefalco di 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 eaborate. Il Sagrantino 'Le Pretelle' è il top gamma dei vini biodinamici dell'azienda Raina.