



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cantina Napolini

SAGRANTINO MONTEFALCO

SCHEDA TECNICA

Il Sagrantino di Montefalco di Napolini è una bottiglia di straordinaria intensità che esprime le caratteristiche delle colline umbre in maniera magistrale: i profumi intensi e il tannino potente addolcito dal passaggio in legno lo rendono un vino gastronomico indimenticabile.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Sagrantino di Montefalco DOCG
 UVAGGIO	Sagrantino 100%
 EVOLUZIONE	6 anni
 GRADO ALCOLEMICO	14,5% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio



Cantina Napolini

SAGRANTINO MONTEFALCO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino intenso, tendente al granato;
- 👃 al naso esprime un bouquet intenso fruttato (amarena, mora, frutti di bosco e ciliegia), seguito da lievi note speziate, di cuoio e di sottobosco;
- 👄 al palato è caldo, morbido e dotato di ottima sapidità.

freschezza
80%

sapidità
87%

corpo
90%

morbidezza
90%

tannicità
90%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Raccolta delle uve manuale, fatta generalmente entro le prime tre settimane di ottobre; fermentazione con macerazione delle bucce per circa 30-35 giorni.
- 🍷 Affinamento in barrique per 6 mesi e in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. La maturazione prosegue in bottiglia per 9 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il sagrantino è conosciuto per essere un vino dalla tannicità importante ed imponente: questo è un rosso splendidamente gastronomico di grande struttura, che accompagna perfettamente piatti altrettanto intensi e strutturati.

- **UN VINO DECISO**
- **TANNICO**
- **CARNE E PRIMI PIATTI**

UMBRICELLI AL RAGÙ

➤ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il Sagrantino di Montefalco trova un perfetto abbinamento con i piatti e i prodotti tipici umbri, come per esempio gli umbricelli (un formato di pasta fresca simile ai picci toscani) con ragù di selvaggina.



AGNELLO AL TARTUFO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Durante il periodo pasquale il Sagrantino di Montefalco non manca mai sulle tavole umbre: l'intensità dei sapori della carne di agnello unita ai profumi avvolgenti del tartufo regala un abbinamento vincente.

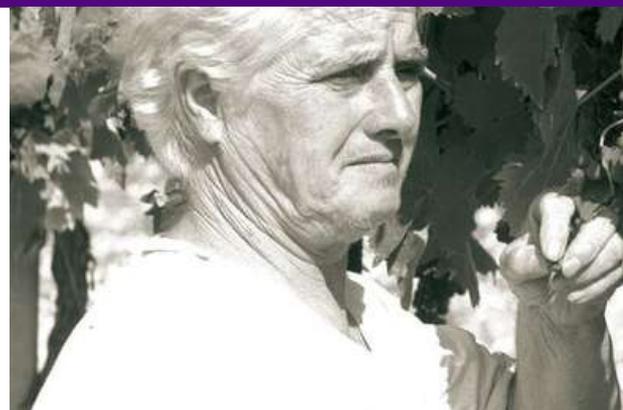


LA CANTINA

Nota soprattutto per i vini rossi, l'Umbria ha indissolubilmente legato il proprio nome alla produzione vinicola nelle zone di Montefalco e Torgiano. E il nome della cantina Napolini si impone per il livello qualitativo dei vini prodotti, che è di assoluto rilievo.

L'azienda è a conduzione familiare e si trova sulle colline di Montefalco, nel cuore verde del cuore verde d'Italia, quaranta chilometri a sud di Perugia.

Una posizione invidiabile, a trecento metri sul livello del mare, sul versante collinare che bacia l'orizzonte di Trevi e Spoleto.



I vini Napolini sono la perfetta sintesi del terroir di Montefalco e sono apprezzati dagli appassionati per genuinità e longevità.

Ogni winelover che voglia comprendere il vino umbro li dovrebbe provare almeno una volta nella vita, per esperire in tempo breve che bere un calice è sperimentare l'essenza non solo di un vino ma di tutto il territorio.



I vini Napolini sono apprezzati per genuinità e longevità e ogni winelover li dovrebbe provare almeno una volta nella vita, per comprendere in tempo breve che bere un calice è sperimentare l'essenza non solo di un vino ma di tutto il territorio.



Vigneti di sagrantino dal tipico colore rossastro a Montefalco

LA REGIONE: UMBRIA



PRODUZIONE



30% montagna

70% collina

0% pianura

 13,000 ha vitati

 900.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Grechetto
- Trebbiano spoletino
- Chardonnay
- Sagrantino
- Sangiovese
- Merlot

L'ARTE DELLA VITICOLTURA UMBRA È L'ESSENZA STESSA DELLA CULTURA MILLENARIA DELLA REGIONE, RACCHIUSA IN UN SORSO.

La viticoltura in Umbria ha una lunga tradizione che risale all'epoca degli Etruschi, che hanno lasciato la propria impronta nella regione anche a livello culturale e architettonico.

Oggi le aziende vitivinicole umbre sono prevalentemente di piccole e medie dimensioni, molte delle quali a conduzione familiare, e seguono un regime in gran parte biologico o integrato, con una forte attenzione alla sostenibilità ambientale.

La coltivazione dei vigneti è spesso fatta a mano, con tecniche di potatura e raccolta attente alla qualità del frutto.



Il fenomeno della fioritura delle Lenticchie, nella piana di Castelluccio di Norcia

LA REGIONE: UMBRIA



SOTTOZONE

- Colli Altotiberini
- Torgiano
- Assisi
- Colli del Trasimeno
- Colli Perugini
- Orvietano
- Colli Martani
- Colli Amerini

DENOMINAZIONI

- 2** DOCG
- 13** DOC
- 6** IGT

La maggior parte dei vigneti si trova nelle colline dell'Umbria, dove il clima è mite e la terra è ricca di minerali.

Il clima è in generale favorevole alla viticoltura, mite e temperato, con inverni sufficientemente freddi per permettere una buona dormienza delle piante, e estati calde e soleggiate che favoriscono la maturazione delle uve. Detto questo, la regione presenta un clima piuttosto vario, a seconda dell'altitudine, dell'esposizione dei vigneti e della vicinanza al Mar Tirreno.

Come il clima così anche i suoli variano molto, e si passa da zone argillose a terreni più sabbiosi o calcarei. Questa varietà contribuisce alla grande diversità dei vini - sia bianchi che rossi - prodotti nella regione.



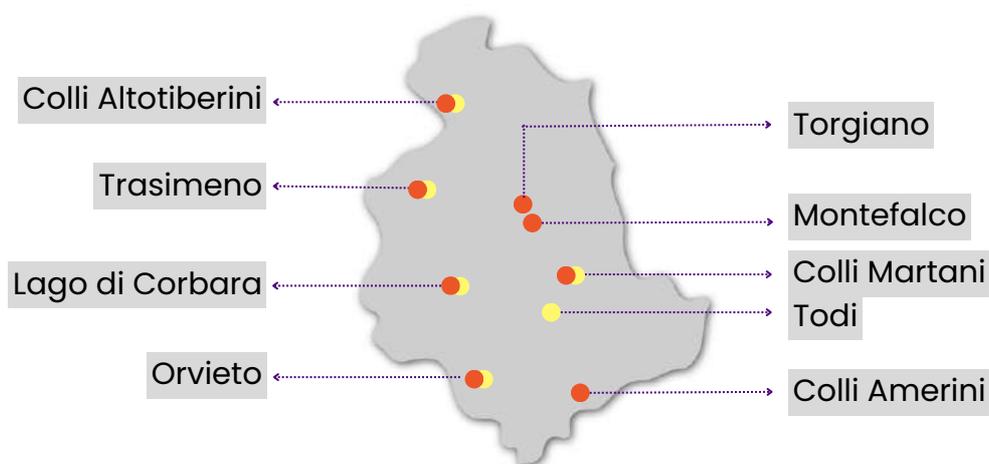
Colline nei dintorni di Todi, nel sud della regione

LA REGIONE: UMBRIA

La regione è nota per la produzione di vini di qualità, in particolare il Sagrantino di Montefalco e il Torgiano Rosso Riserva, ma non mancano sottozone di produzione di qualità anche per i vini bianchi come, per esempio, il Grechetto di Orvieto.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso ● bianco ● rosato





Il borgo medievale di Montefalco

MONTEFALCO

La zona di Montefalco è un'areale produttivo circoscritto attorno all'omonimo Borgo in provincia di Perugia, a meno di 50 km dal copoluogo umbro ed è famosa per i suoi vini rossi, qui si producono in particolare due tipologie di vino che hanno reso celebre l'umbria: il Sagrantino di Montefalco e il Rosso di Montefalco.

Il primo è vinificato da uve sagrantino in purezza ed è considerato uno dei vini più pregiati d'Italia. Il secondo invece, il Rosso di Montefalco, è prodotto da un blend di sangiovese, sagrantino e altre varietà di uva e, seppur rispetti il carattere tannico e deciso dell'uva umbra per eccellenza, ha un sapore più morbido e fruttato, meno astringente.

Molti enologi e appassionati di vino considerano Montefalco una destinazione imperdibile. Il borgo arroccato sulla collina è un vero e proprio gioiello medioevale incastonato tra i campi, e paesaggio circostante, punteggiato da oliveti e vigneti di sagrantino dal tipico colore rossastro, è di rara bellezza.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO