

ROMANELLI



MEDEO

MONTEFALCO
SAGRANTINO

D.O.C.G.

Medeo era il soprannome di Amedeo Romanelli, che negli anni 70 ha fondato la nostra azienda. È a lui che abbiamo dedicato un Sagrantino che nasce dalle migliori uve del nostro vigneto di Colle San Clemente. Un rosso che produciamo solo nelle annate che consideriamo come eccezionali.

Medeo was the nickname of Amedeo Romanelli, who in the 1970s founded our company. It is to him that we have dedicated a Sagrantino that comes from the best grapes of our Colle San Clemente vineyard. A red wine that we produce only the vintages that we consider exceptional.

MEDEO

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

SCHEMA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ

Sagrantino 100%.

ALTITUDINE

350m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO

Franco-argilloso, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

PRODUZIONE PER ETTARO

50 q.

EPOCA VENDEMMIALE

Ottobre - novembre. Raccolta a mano.

MACERAZIONE

Con le bucce per 60 giorni.

MATURAZIONE

In botti grandi di rovere francese da 24 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15-20 anni.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno.

Al palato è di grande struttura, con un tannino equilibrato ed una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Questo vino può essere gustato con cacciagione, grandi arrosti e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000

FORMATI

0,75 litri.

COME SMALTIRE I RIFIUTI

Bottiglia

GL 71 Vetro

Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

Raccolta differenziata

Tappo

FOR 51 Sughero

Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA

Our own vineyards in San Clemente, Montefalco.

VARIETY

Sagrantino 100%.

HEIGHT

350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL

Limestone, clay-loam.

SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon.

VINE DENSITY

5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE

5 tons.

TIME OF HARVEST

October - november. Harvested by hand.

MACERATION

In contact with the skin for 60 days.

MATURATION

24 months in French oak barrels of 2400 litres. Minimum 12 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL

15-20 years.

TASTING NOTES

Deep ruby red with garnet hues. The nose is elegant, balsamic and spicy, featuring red fruit and subtle hints of wood.

In the mouth is it well structured, with balanced tannins and a long finish.

PAIRINGS

This wine can be enjoyed with game, with roasts and strong cheeses.

SERVING TEMPERATURE

16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED

1.000

BOTTLE SIZES

Standard (750 ml).