



Degustiamo un sorso **Terre de Trinci – DOCG Sagrantino di Montefalco - 2003**

Di probabile origine Longobarda, i Trinci furono i Signori di Foligno dal 1305 al 1493. I membri di questo casato esercitarono il loro potere sulla città e sulle terre con i titoli di Gonfalonieri di giustizia, Capitani di parte Guelfa e Vicari Pontifici. La Signoria ampliò il suo dominio edificando le sue rocche; e i suoi castelli su una estesa fascia del territorio Umbro, favorendo le arti ed allacciando rapporti e parentele con le principali famiglie italiane.

"**Terre de' Trinci**" ha una superficie produttiva coltivata a vite di oltre trecento ettari, che consente una produzione annua di circa ventimila ettolitri di vino.

Vino "princeps" è il "**Sagrantino**" secco e passito D.O.C.G., affiancato dal "**Rosso di Montefalco**" D.O.C. e dal "**Grechetto dei Colli Martani**" D.O.C. Ultimo nato nella Cantina è il "**Cajo**" ad Indicazione Geografica Tipica. La Cantina di Foligno è stata la prima azienda, nella zona del "**Sagrantino**", ad applicare il sistema di qualità certificata **UNI EN ISO 9002**.

Custode di un prezioso patrimonio storico e culturale, l'azienda vanta tradizioni agricole di antica origine. Ha ottenuto diversi premi e ambiti riconoscimenti ed ha partecipato con successo ad importanti rassegne e concorsi.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.

Vino di grande struttura, proveniente dalla vinificazione in purezza delle pregiate uve di "SAGRANTINO"

Viene messo in commercio dopo tre anni di affinamento, di cui un anno in botti da 30Hl. di rovere di Slavonia e sei mesi in bottiglia.

Sapore: secco, leggermente tannico, profumo intenso, caratteristico che ricorda le more di rovo.

Vino da grandi arrosti di carne rosa, si consiglia di stapparlo minimo un ora dal servizio, meglio se scaraffato.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

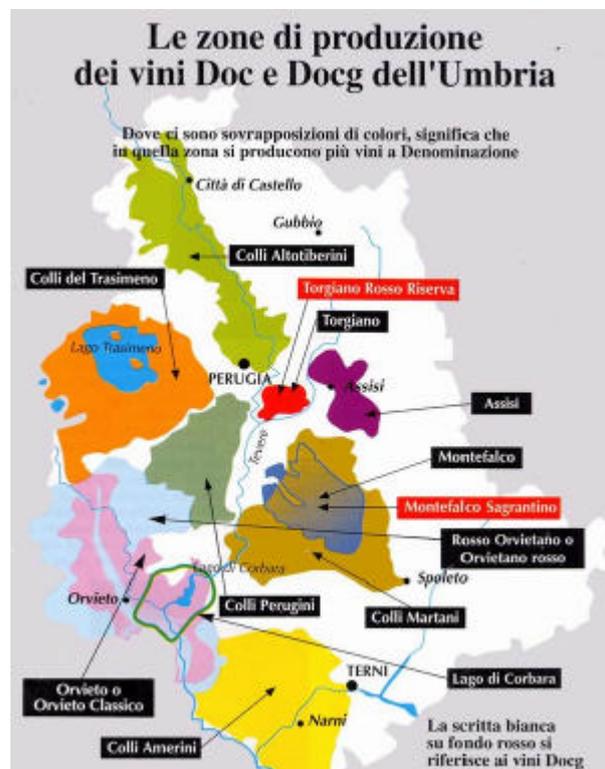
Gusto: secco, armonioso, corposo.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Abbinamenti: classico vino per

grandi arrosti, grigliate, ottimo con formaggi molto stagionati e piccanti.

Temperatura di servizio: 18/20° C.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino con tendenza granata, Consistente

Esame Olfattivo

Abb. Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Speziato, Floreale, Pomodorini secchi, Chiodi, Fiori rossi appassiti

Esame Gustativo

Secco, Abb. Caldo, Morbido, Abb. Fresco, Tannico, Abb. Sapido, Robusto, Abb. Equilibrato, Intenso Persistente, Fine

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Porchetta di Ariccia Calda, Misto Formaggi e Salumi, Insalata Pere e Gorgonzola

www.terredetrinci.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org