

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG VALUTAZIONE ANNATA 2017

All'annata 2017 del Montefalco Sagrantino DOCG sono state attribuite:



3 Stelle – Annata Pregevole

Punteggio: 88 / 100

Vigna: Subito dopo il periodo del germogliamento, avvenuto in linea con le altre annate, si è registrata una gelata tardiva nel mese di Aprile, con le relative perdite di produzione. La primavera è poi decorsa con qualche pioggia. Il periodo estivo è stato invece asciutto e torrido, con alcune piogge che sono riapparse nel periodo pre-vendemmiale, dando la possibilità ai vigneti di proseguire la maturazione abbastanza gradualmente, anche se in anticipo rispetto agli standard. Annata molto complessa e difficile per le condizioni atmosferiche registrate, con un calo sensibile della quantità (- 40% sulla 2016). Senza dubbio una delle annate più calde e siccitose degli ultimi anni, che ha impegnato duramente i produttori, soprattutto nella gestione della vigna.

Cantina: La vendemmia, riequilibrata da qualche pioggia a ridosso del raccolto, ha permesso di portare in cantina uve sane, senza particolari problemi sanitari, di ottimo tenore alcolico, buona maturazione polifenolica e acidità leggermente più bassa della norma. In generale i vini hanno sorpreso positivamente, mostrando nel complesso ottimo equilibrio e piacevolezza, seppure nel solco di una certa potenza e calore. Vini leggibili, necessari di evolvere in bottiglia ma ottimi fin da subito; ideali per la tavola ed i classici abbinamenti con il cibo.