



Mercoledì 22 febbraio e alle ore 20,15 presso l'Hotel Repubblica Marinara di Pisa in Via Carlo Matteucci, 81 si svolgerà il prossimo laboratorio in cui verremo coccolati dal Sagrantino di Montefalco, vino DOCG umbro che grazie alla sua duttilità viene prodotto secco o passito.

L'uvaggio esclusivamente monovarietale (Sagrantino in purezza), la specificità del luogo di coltivazione delle uve, il territorio di Montefalco con piccolissimi sconfinamenti, la peculiarità dell'affinamento, ben 30 mesi di cui almeno 12 in legno, e le caratteristiche organolettiche dettate in maniera precisa dal disciplinare lo rendono unico nel panorama enogastronomico italiano e internazionale.

Con la preziosa collaborazione del **Consorzio di tutela dei vini di Montefalco** e guidati da **Emiliano Falsini**

, enologo esperto del territorio umbro e collaboratore del gruppo Matura, si passeranno in degustazione ben 12 etichette di questo prodotto.

DOC da fine 1979 e DOCG da fine 1992 il Sagrantino di Montefalco è un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria.

Dall'omonima uva Sagrantino si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passire su graticci per almeno 2 mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perché, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al suo patrimonio tannico.

Il clima della città di Montefalco, con escursioni tra i a +4 °C e +25 °C e le precipitazioni medie annue che si aggirano ai 700 mm, mediamente distribuite in 89 giorni, con in media 40 giorni di gelo all'anno, è assolutamente particolare e contribuisce a donare al prodotto finito caratteristiche di assoluto interesse: alla vista si presenta con un colore rosso rubino molto intenso, con possibili riflessi violacei (sempre più tendenti al granato con l'invecchiamento); all'olfatto possiede un profumo delicato e particolare, con sentori di more; infine, in bocca rivela un sapore asciutto e armonico, con un tannino particolarmente evidente in gioventù.

Come anticipato, il laboratorio avrà luogo **mercoledì 22 febbraio alle ore 20,15 presso l'Hotel Repubblica Marinara**, in
Via Carlo Matteucci, 81 a Pisa.

Ricordiamo ai partecipanti di portare con sé il kit del sommelier comprensivo dei propri bicchieri, meglio se anche in numero di 5

Il costo della serata sarà di € 20 per i soci e € 25 per i non soci

I posti a disposizione sono 50 e possono essere prenotati contattando il nostro socio sommelier Davide al numero 349 855521 o all'indirizzo email d.mustaro@email.it

DATO L'ALTO NUMERO DEGLI ASSAGGI E' ASSOLUTAMENTE RICHIESTA LA MASSIMA PUNTUALITÀ