PERTICAIA
Montefalco

La nostra storia

Perticaia è la parola con cui, nel linguaggio arcaico dell'Umbria, viene chiamato l'aratro, lo strumento che segna il passaggio dalla pastorizia all' agricoltura.
Proprio per questo legame indissolubile con la terra e il profondo radicamento al territorio, si decide di chiamare l'azienda Perticaia.
L'azienda vanta oggi di cinquanta ettari di vigneto e duecentocinquanta olivi.
I terreni sono posti in leggera pendenza, ad una quota di 320 e 350 m., esposti principalmente a sud, sud-ovest.
Dopo la vendemmia, interamente manuale, inneschiamo la fermentazione con lieviti indigeni, cioè naturalmente presenti nelle bucce.

UMBRIA GRECHETTO IGT

UMBRIA GRECHETTO IGT

Vitigno: 100% Grechetto.
Vendemmia: Manuale, prima decade di settembre.
Affinamento: Almeno 3 mesi in acciaio e alcuni mesi in bottiglia.
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
Bouquet: Richiama frutti come pesche gialle e albicocche impreziositi da sentori di agrumi.
Abbinamento: Ottimo per l'aperitivo, ma eccellente con pesce e carni di medio struttura.

Vino di ottima struttura con un finale tannico e intensità gustativa, da gustare nella sua gioventù.

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%.
Vendemmia: Manuale, ultima decade di ottobre.
Affinamento: Alcuni mesi sulle fecce.
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Bouquet: Profumi di frutta tropicale, fiori gialli e durante l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori d'idrocarburi.
Abbinamento: Ottimo come aperitivo e accompagnato con pietanze a base di pesce nonché con crostacei.

È un vino che può evolvere in bottiglia per almeno 5 anni, migliorando sensibilmente nel tempo ed acquisendo una complessità sorprendente.

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO "DEL POSTO"

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO "DEL POSTO"

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%.
Vendemmia: Manuale ultima settimana di ottobre.
Affinamento: Fermentazione con breve macerazione con le bucce, alcuni mesi sulle fecce fini. Successivo affinamento in bottiglia per qualche mese.
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Bouquet: Profumi intensi di agrumi con note tropicali e sensazioni di camomilla e miele.
Abbinamento: Ottimo con zuppe, formaggi di media stagionatura e carni bianche.

È un vino che può evolvere in bottiglia per almeno 10 anni, migliorando sensibilmente nel tempo ed acquisendo una complessità sorprendente.

UMBRIA ROSATO IGT

UMBRIA ROSATO IGT

Vitigno: Sagrantino 100%.
Vendemmia: Manuale prima settimana di settembre.
Affinamento: Fermentazione con breve macerazione con le bucce, alcuni mesi sulle fecce fini. Successivo affinamento in bottiglia per qualche mese.
Colore: Rosa tenue.
Bouquet: Ricco di note di frutta fresca a polpa rossa combinate a sentori floreali.
Abbinamento: Ottimo con zuppe di pesce, formaggi e antipasti della tradizione umbra.

È un vino che consigliamo di gustare da giovane.

UMBRIA ROSSO IGT

UMBRIA ROSSO IGT

Vitigni: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Colorino.
Vendemmia: Manuale in epoca diversa a seconda del vitigno.
Affinamento: Alcuni mesi in acciaio e in bottiglia.
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.
Bouquet: Floreali con sentori di amarena.
Abbinamento: Ottimo con salumi, primi piatti della cucina umbra.

È un vino che consigliamo di gustare da giovane, se ben conservato, per 2-3 anni.

PERTICAIA
Montefalco

Perticaia s.r.l.
società agricola | Cantina e Vigneti

Località Casale 06036
Montefalco (Perugia) - Italy
Tel e Fax (+39) 0742.379014
info@perticaia.it

WWW.PERTICAIA.IT

PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO DOC

MONTEFALCO ROSSO DOC

Vitigni: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Colorino.
Vendemmia: Manuale in epoca diversa a seconda del vitigno.
Affinamento: Alcuni mesi in acciaio e in bottiglia.
Colore: Rosso rubino intenso.
Bouquet: Sentori di frutti di bosco, prugne e more.
Abbinamento: Vino a tutto pasto, cucina umbra e mediterranea.

È un vino che evolve in bottiglia per diversi anni.

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

Vitigni: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Colorino.
Vendemmia: Manuale in epoca diversa a seconda del vitigno.
Affinamento: Alcuni mesi in acciaio e circa due anni in legno, almeno un anno in bottiglia.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Bouquet: Sentori di frutta matura e spezie.
Abbinamento: Ottimo compagno di barbecue e selvaggina.

Evolve per molti anni in bottiglia, affinandosi egregiamente.

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vitigno: 100% Sagrantino.
Vendemmia: Manuale, ultima settimana di ottobre.
Affinamento: Circa 2 anni in legno, 2 anni in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Bouquet: Speziato, con sentori di cannella e frutta rossa.
Abbinamento: Formaggi stagionati, cacciagione e brasati.

È un vino che evolve in bottiglia per 25 anni.

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Vitigno: 100% Sagrantino.
Vendemmia: Manuale ultima settimana di ottobre.
Appassimento: Le uve vengono appassite su graticci per circa 2-3 mesi.
Affinamento: Circa 2 anni in legno, 2 anni in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Bouquet: Sentori di frutta matura con evidenti note di marmellata.
Abbinamento: Tipico con piatti di arrosti importanti, dolci secchi e cioccolata fondente.

Evolve per molti anni in bottiglia, affinandosi egregiamente.

Le nostre proposte

Degustazione:
Guidata delle annate correnti.
Gratuita senza prenotazione.

Tour e tasting:
Visita della cantina e degustazione vino e olio.
Costo 10 €, solo su prenotazione.

Selection tour:
Visita della cantina e degustazione dei vini accompagnati da una selezione di prodotti tipici.
Costo 15 €, solo su prenotazione.

Light lunch:
Visita della cantina e abbinamamento cibo vino.
Costo 28 €, solo su prenotazione.

Regala esperienze uniche
Contattaci o scrivici
per personalizzare la tua esperienza.

Tel e Fax (+39) 0742.379014
info@perticaia.it
WWW.PERTICAIA.IT