

HOME

CACCIA

CANI

FUCILI

NATURA

ON-LINE il nuovo BigHunterSHOP



Registrazione Accedi CERCA

Archivio News | Eventi | Blog | Ricette | [Le Bottiglie](#) | Ristoranti | Libri | Indirizzi | Archivio Scempi | I Funghi |

VINI ROSSI

ACCORDO Sangiovese
Umbria IGT 2011 – Le
VeletteCantico Toscana IGT 2008 –
Podere La CappellaPietrafitta Terre degli Osci
IGT Tintilia 2010 - CianfagnaCeneo Montecucco Rosso
DOC 2011 – BegnardiVIGNAVECCHIA Raddese
Colli della Toscana Centrale
IGT 2009Cilegiolo di Narni 30 anni
Umbria IGT 2012 – Cantina
dei Colli AmeriniShiraz Lazio IGT 2012 –
Casale del GiglioGradiva Nero d'Avola Sicilia
IGP – Casa di GraziaPOGGIO CILIEGIO TOSCANA
IGT – RASCIONI E
CECCONELLOM Toscana IGT 2009 – La
QuerceL'ALBONE Lambrusco di
Modena DOP 2012Tufaliccio Lazio Rosso IGT
2012 – Marco CarpinetiChianti Classico Riserva
Docg La Tradizione - Fattoria
PoggiopianoBrunello di Montalcino
Riserva 2007 DOCG – Le
ChiuseVIGNAVECCHIA Chianti
Classico DOCG 2011Otto rintocchi - Rosso
Toscana IGTLa Regia Specula -
Montepulciano d'Abruzzo
DOC

Mocine Rosso IGT

Rosso di Spicca - Le Velette
IGTChianti classico DOCG
Castello di Radda - Agricole
Gussalli Beretta

Mattaione Toscana IGT rosso

Cerronero Toscana IGT
RossoCamporignano Toscana IGT
rosso

Calanco I.G.T. Umbria rosso

Montepulciano d'Abruzzo
DOCG Colline Teramane

Ritratto Rosso Igt

Bric Loira Barbera d'Alba
DocBarbera d'Alba Doc Affinato
in CaratiMontepirolino Colli di Rimini -
Cabernet Sauvignon Doc

Bric du Luv Langhe rosso doc

Brunello di Montalcino Docg

Montepirolino Colli di Rimini -
Cabernet Sauvignon Doc

Arte langhe rosso doc

ACCORDO SANGIOVESE UMBRIA IGT 2011 – LE VELETTE

LE BOTTIGLIE

ACCORDO SANGIOVESE UMBRIA IGT 2011 – LE VELETTE

lunedì 17 marzo 2014

**Regione: Umbria**
Tipologia: IGT
Uve: 100% Sangiovese
Azienda: Tenuta Le Velette
Sito: www.levelette.it

Invia



Descrizione

Il Sangiovese, si sa, è l'uva rossa principe nell'Italia centrale e l'Umbria, come la vicina Toscana, ne rende testimonianza con vini interessanti. Parliamo comunque di un vitigno che necessita interpretazione, difficile quanto generoso va sapientemente maneggiato per smussare le parti dure dell'acidità e dei tannini, senza tuttavia impoverirlo. E l'Accordo 2011 de Le Velette assolve bene il compito, mantenendo alla vista il tipico colore rosso rubino ma aggiungendo qualche riflesso granato forse a causa dei caldi terreni tufacei di Orvieto. Al naso prevale ovviamente la frutta rossa, ma l'affinamento in legno e poi in bottiglia è sufficiente per far sprigionare anche aromi terziari di cacao e liquirizia. Il tutto si fonde perfettamente nell'assaggio, con un dosaggio ben fatto tra tannini, freschezza e morbidezza.

Per arrivare a questo risultato in azienda si lavora su vigne tutte sopra i dieci anni, con una raccolta manuale delle uve a metà ottobre e una fermentazione in antiche vasche di cemento a 27°C per circa 10 giorni e successivo contatto con le bucce per 15-20 giorni. Si aspetta la conclusione della malo lattica per partire con l'affinamento in barrique, che dura dagli 8 ai 12 mesi e poi si imbottiglia, passa un altro anno e poi finalmente l'Accordo può essere messo in commercio.

L'azienda, sulla collina di fronte alla rupe di Orvieto, ha al suo interno il TAV "Il Botto" di recente installazione in una cava dismessa, con diversi percorsi per gli appassionati del tiro.

Abbinamenti

Un vino a base Sangiovese non può sposarsi con piatti troppo leggeri, meglio quindi scegliere sapori forti e rustici, come è in fondo la tradizione umbra. Ottimo ovviamente anche con la cacciagione, meglio se proveniente dalla terra, come quella degli ungulati quindi, piuttosto che da quella legata al cielo.

Macina Peperoncino
Chilli Mill DMD

€ 26,9

● Disponibile



Oliera in acciaio Chic

€ 14,99

● Disponibile

Macina Pepe in Legno
Alberico

€ 6,99

● Disponibile

[Leggi su gli altri vini](#)

CONSIGLI

