

RO
MA
NEL
LI



TERRA
CUPA

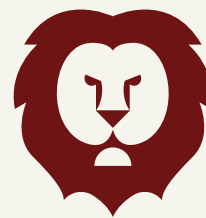
MONTEFALCO
SAGRANTINO

D.O.C.G.

TERRA CUPA

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.



SCHEMA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ

Sagrantino 100%.

ALTITUDINE

350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO

Argilloso e calcareo con la presenza di piccoli ciottoli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

PROD. PER ETTARO

50 q.

EPOCA VENDEMMIALE

Fine ottobre, raccolta manuale.

MACERAZIONE

Con le bucce per circa 60 giorni.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di diverse grandezze, tra i 225 e 2500 l per circa 2 anni e ulteriore affinamento in vetro per almeno 12 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15-20 anni.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scuro. Le tipiche note del varietale -mora, ciliegia, prugna- si affiancano a tonalità balsamiche e sentori leggermente speziati. È vino energico, profondo, elegante, di ottima struttura e sorprendente freschezza, caratteristiche che lo rendono anche adatto

a un lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI

Antipasti e primi di terra, in particolare zuppe e ricchi piatti a base di pasta anche ripiena che richiamano la tradizione dell'Umbria e più in generale del Centro Italia. Classico l'abbinamento con grandi arrosti anche di cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000

FORMATI

0,75 litri - 1,5 litri in astuccio di legno.



DATA SHEET

PRODUCTION AREA

Our own vineyards in San Clemente, Montefalco.

VARIETY

Sagrantino 100%.

HEIGHT

350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL

Clayey and calcareous with the presence of small pebbles.

SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon.

VINE DENSITY

5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE

5 tons.

TIME OF HARVEST

End of October, harvested by hand.

MACERATION

In contact with the skin for 45-60 days.

MATURATION - AGING

About 2 years in oak barrels of different sizes, between 225 and 2500 liters, and further aging in bottle for at least 12 months.

AGING POTENTIAL

15-20 years.

TASTING

Dark ruby red. The typical notes of the varietal - blackberry, cherry, plum - are flanked by balsamic tones and slightly spicy hints. It is an energetic, deep, elegant wine, with excellent structure and surprising freshness,

characteristics that also make it suitable for long aging.

PAIRINGS

Appetizers and first courses, in particular soups and rich dishes based on pasta, also stuffed, which recall the tradition of Umbria and more generally of Central Italy. Classic pairing with large roasts and game.

SERVING TEMPERATURE

16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED

7.000

BOTTLE SIZES

Standard (750mL), magnum (1,5 L) in a stylish wooden custodian.

ROMANELLI

AGRICOLA ROMANELLI
Colle San Clemente 129/A
06036 Montefalco (PG) ITALY
Tel. +39 0742 371245 - +39 347 9065613
info@romanelli.se - www.romanelli.wine

Il nostro legame con il territorio

L'affresco conosciuto come quello dei quattro evangelisti è probabilmente l'ultimo effettuato da Benozzo Gozzoli a Montefalco. È qui, nella nostra zona, che il famoso pittore lavorò durante una delle fasi più prolifiche della sua vita lasciandoci innumerevoli e bellissime testimonianze, tutt'ora intatte nel loro splendore. In questo specifico scorcio che occupa l'intera superficie della volta della Cappella di San Girolamo all'interno della Chiesa di San Francesco, in centro a Montefalco, sono raffigurati Matteo, Marco, Luca e Giovanni insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un uomo alato, o un angelo, un leone, un bue e un'aquila.

Da qui siamo partiti per raccontare il nostro legame con il territorio prima ancora che con il vino. Quattro come gli evangelisti, portatori di gioia, e quattro come le nostre prime etichette, i vini con cui abbiamo iniziato e che ancora oggi definiscono il nostro "essere" Montefalco: il Colli Martani Grechetto, il Montefalco Rosso, il Montefalco Sagrantino, il Montefalco Sagrantino Passito.

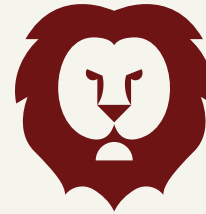
Our bond with the territory

The fresco that depicts the four evangelists is probably the last one painted by Benozzo Gozzoli in Montefalco. It is here, in our area, that the famous painter worked during one of the most prolific phases of his life, leaving us countless and beautiful testimonies, still intact in their splendor. In this specific view that occupies the entire surface of the vault of the Chapel of San Girolamo inside the Church of San Francesco, in the town center of Montefalco, are represented Matteo, Marco, Luca, and Giovanni (Matthew, Mark, Luke, and John) together with the symbols to which they are always associated: a winged man or an angel, a lion, an ox, and an eagle.

From here, we began to talk about our bond with the territory even before the wine. Four, like the evangelists, bearers of joy, and four like our first labels, the wines with which we started and which still define our "being" Montefalco: Colli Martani Grechetto, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.



Foto: Pier Paolo Metelli



Il Montefalco Sagrantino "Terra Cupa" prende il nome da uno specifico toponimo: quello della strada che costeggia parte del nostro vigneto più importante, a rimarcare le peculiarità uniche legate alla posizione: dall'altitudine all'esposizione fino alla presenza di piccoli ciottoli insieme all'argilla e al calcare, caratteristiche fondamentali per inquadrare il profilo aromatico.

Montefalco Sagrantino "Terra Cupa" takes its name from a specific toponym: that of the road that runs along part of our most important vineyard. It underlines the unique peculiarities linked to the position, from the altitude to the exposure to the small pebbles and the clay and limestone; these are the fundamental characteristics that frame its aromatic profile.

ROMANELLI

AGRICOLA ROMANELLI
Colle San Clemente 129/A
06036 Montefalco (PG) ITALY
Tel. +39 0742 371245 · +39 347 9065613
info@romanelli.se · www.romanelli.wine