

Le Vigne del Cardinale

L'etichetta "Le Vigne del Cardinale" nasce per unire tre delle nostre più grandi passioni: "il buon vino", il borgo di Usigni, il gusto del gioco e del "divertimento".

La scelta del vino si è prolungata per diverse settimane con "faticosi assaggi" ed è stata guidata dal desiderio di proporre un buon prodotto umbro con rapporto qualità/prezzo di assoluto livello, consentendo agli amici usignani di portare alla propria tavola il "vino di Usigni".

Grazie alla collaborazione con la cantina e casa vinicola **Le Cimate** di Montefalco, nasce così questa prima linea di tre vini:

- **La Cisterna** - Montefalco rosso DOC
- **giù l'are** - Bianco Umbria I.g.t.
- **Milleuno** s.l.m. - Rosso Umbria I.g.t.

che nell'etichetta riportano i preziosi ricordi di Usigni creati dal maestro Riziero Fafoglia.

L'insieme delle sensazioni che si percepiscono gustando i vini delle "Vigne del Cardinale" sono uniche: al sapore di un vino prodotto in una delle zone più pregiate dell'Umbria e d'Italia si uniscono l'aria ed i profumi del nostro paesello a 1.001 metri.



Usigni, una piccolissima frazione nella verde Umbria, a cavallo di monti e colline, conosciuta e apprezzata solo da pochi fortunati.

Le Vigne del Cardinale

Un vino da apprezzare in compagnia degli amici usignani e da regalare ai propri conoscenti per condividere il "gusto di Usigni".



Le Vigne del Cardinale

Un'iniziativa che nasce dallo spirito di portare sempre nuove idee per rendere ancora più gradevole la nostra vacanza ad Usigni e rafforzare lo spirito che unisce la nostra piccola comunità.

Ideata da Mario e realizzata con Bruno, Dino, Franco, Marco e Massimo, grazie al supporto della Pro Loco di Usigni.

Un ringraziamento a Massimo per la realizzazione del sito internet e per la grafica delle etichette che rende ogni bottiglia un pezzo da collezione.

www.levignedelcardinale.it



La Cisterna

Caratteristiche Organolettiche: Ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet, Merlot e Sagrantino. Colore limpido luminoso e consistente. Al naso invitante, con sentori di prugna e ciliegia. Avvolgente, caldo e morbido in bocca, con tannino elegante che ben si amalgama alla struttura. Affina 6 mesi in bottiglia. Si abbina bene con primi saporiti e carne alla griglia.

Vinificazione:

Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate in epoche diverse. La fermentazione viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperature controllate di 25 °C. La macerazione con le bucce ha una durata di 15 gg. Affina 12 mesi in botti di rovere.

Terroir: Il segreto della bontà dei vini sono i terreni di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a Sud-Est e sesto di impianto di 3.000 piante per ettaro.

Percentuale Alcool: 14,5%

Temperatura ideale di servizio: 16/18° C



giù l'are

Caratteristiche Organolettiche: Ottenuto da un vinaggio di Chardonnay, Grechetto e Viognier. Giallo paglierino, abbastanza consistente e limpido. Floreale il bagaglio olfattivo con piacevoli sfumature minerali, al palato fresco e sapido. Si abbina bene a qualsiasi tipo di pesce.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 10 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare per 15 gg a 16 °C. Dopo la filtrazione affina due mesi in bottiglia.

Terroir: Il segreto della bontà dei vini sono i terreni di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a Sud-Est e sesto di impianto di 4.200 piante per ettaro.

Percentuale Alcool: 13 %

Temperatura ideale di servizio: 10° C



Milleuno s.l.m.

Caratteristiche Organolettiche: Composto da uve Sangiovese e Merlot, raccolte in epoche diverse e assemblate dopo la vinificazione. Invitanti e tenui spunti balsamici compongono il quadro olfattivo. Al palato agile e piacevolmente sapido. Vino da tutto pasto, abbinabile con piatti mediterranei.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva macerata fermenta per 14 gg in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affina 12 mesi in acciaio. Dopo la filtrazione affina altri 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Terroir: Il segreto della bontà dei vini sono i terreni di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a Sud-Est e sesto di impianto di 3.700 piante per ettaro.

Percentuale Alcool: 14 %

Temperatura ideale di servizio: 16-18° C