



# Sagrantino

## Origine e cenni storici

Le origini di questo vitigno sono sconosciute. Si ipotizza sia stato importato da monaci bizantini dalla Grecia nel Medioevo. Il nome può forse derivare da un uso sacro (per il sacrificio durante la messa) o dal termine sacrestia. Già dalla Commissione Ampelografica di Foligno (1879) e dal Baldeschi (1893) veniva descritto come vitigno di antica coltivazione in Umbria.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

Nessuno conosciuto.

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La zona di coltivazione tipica comprende il comune di Montefalco, parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, tutti nella provincia di Perugia. Questo vitigno può essere utilizzato per la produzione del *Sagrantino di Montefalco DOCG* e del *Montefalco rosso DOC*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* a ventaglio cotonoso, di colore verde biancastro, con orli carminati.

*Foglia adulta* media, trilobata a volte quinquelobata; seno peziolare ad U; pagina superiore vescicolosa o bollosa; quella inferiore presenta tomentosità di tipo lanuginoso. Nervature setolose, dentatura di media-grande ampiezza, di base stretta, margini leggermente convessi.

*Grappolo* medio-piccolo, cilindrico-conico, alato, talvolta spargolo per colatura.

*Acino* piccolo con buccia mediamente o molto pruinosa, di colore nero, di media grossezza, consistente.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: precoce  
Invaiaura: media              Maturazione: medio-tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Leggera colatura, sensibile alla carenza di magnesio		
	alta	media	bassa
Vigoria			X
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Nel suo areale di coltivazione si esprime bene in tutti i terreni, anche in quelli profondi e freschi, producendo ovviamente vini con caratteristiche diverse ma comunque di ottimo livello qualitativo. Nei terreni argillo-calcarei raggiunge livelli ottimali di maturazione fisiologica, ottimizzando il contenuto in sostanze polifenoliche. Teme le carenze di magnesio o gli eccessi di potassio. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot). Sulle forme di allevamento tradizionali produce eccessivamente e ritarda la maturazione. Può dare fenomeni di disaffinità se innestato su alcuni cloni di 420A.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Elevata resistenza ai freddi invernali e primaverili, media tolleranza all'oidio ed ai marciumi (marciume acido e botrite), scarsa alla peronospora, in particolare sulle foglie.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
20-24	3,2-3,4	5,0-7,0	1000-1400	4500-5000	70/30

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

In purezza produce il *Sagrantino di Montefalco DOCG*, tagliato con altri vitigni dà origine al *Montefalco rosso DOC*.

Il vino prodotto è di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; l'aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di more di rovo, prugna e cuoio che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è possente, morbido e vellutato. Il *Sagrantino* è un vino da lungo invecchiamento, almeno 10-15 anni. Può anche essere utilizzato come vino da dessert, dopo appassimento delle uve.