LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grecante
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Colli Martani
Cépages	100% grechetto bianco
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	En 1971, Arnaldo Caprai, un homme d'affaires dans le secteur du textile, fait l'acquisition du domaine Val Di Maggio, en bordure de la localité de Montefalco. Il se lance dans la viticulture avec 5 ha de vignobles, mais est subjugué par les énormes potentialités du cépage local, le sagrantino, et agrandit son domaine. En 1988, son fils Marco en prend la direction et à partir de1991, d'importants investissements sont consentis dans de nouveaux vignobles, la recherche scientifique et l'innovation technologique. Actuellement, 90 ha de vignobles sont en production, consacrés principalement aux DOC Montefalco et Colli Martani Grechetto et à la DOCG Sagrantino di Montefalco. Le sagrantino est élevé 24 à 26 mois en fûts de chêne pour booster son caractère complexe. Le Sagrantino di Montefalco '25 anni' est LA référence de la maison. Créé en 1993 en l'honneur du 25e anniversaire du domaine, il fait actuellement l'unanimité dans la presse spécialisée nationale et internationale. Le Grecante a une couleur jaune intense. Le nez est dominé par des fleurs et de fruits blancs à pépins. Bouche pure, bien en équilibre. Finale souple.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Montefalco
Rendement	8000 kg/ha
Vendange	fin août, début septembre, manuelle
Vinification	pressurage doux et fermentation à basse température
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 13% vol. total acidty 5,48 g/l pH 3.07
Production	40.000 bouteilles 0,75