LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montefalco Rosso Riserva
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Montefalco
Alcohol percentage	13,50% 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 Montefalco Riserva a une couleur rouge rubis intense aux reflets violacés. Le nez est ample sur des arômes de fruits des bois, d'épices et de touches vanillées. La bouche est pleine, équilibrée. Belle persistence en finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montefalco
Rendement	80 quintaux/ha
Vendange	Fin septembre - début octobre
Vinification	Fermentation avec macération pendant 25 à 28 jours. Le vin mûrit en barriques pendant 20 mois et repose 6 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	20 mois en barriques
Analytique	Alc: 13.5% vol
Production	6.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 94 Robert Parker: 93