LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montefalco Rosso
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Montefalco
Cépages	15% merlot, 15% sagrantino, 70% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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 Rosso a une couleur rouge rubis brillante et un nez aux arômes intenses de fruit rouge mûr, de vanille et d'épices séchées. Bouche pleine, tannins souples. Finale noble.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Montefalco
Rendement	10.000 kg/ha
Vendange	fin septembre, début octgobre
Vinification	vinification classique avec une fermentation de 10 à 15 jours, pompage régulier pour une extraction maximale
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en foudres
Analytique	Alc: 13% vol
Production	200.000 bouteilles 0,75