LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Montefalco Rosso |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Arnaldo Caprai |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, 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.<br><br>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.<br><br>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** | diam |
| **Elevage** | 12 mois en foudres |
| **Analytique** | Alc: 13% vol |
| **Production** | 200.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | James Suckling, JamesSuckling.com: 91<br>Robert Parker: 90 |