LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sagrantino di Montefalco 25 Anni
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Montefalco Sagrantino
Cépages	100% sagrantino
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 Sagrantino di Montefalco 25Anni a une couleur impénétrable. Arômes fantastiques de baies sauvages, de chocolat, de cuir et d'épices. Bouche puissante et complexe, beaucoup de tannins nobles. Finale très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montefalco
Rendement	5000 kg/ha
Vendange	3ème semaine de septembre
Vinification	vinification classique, longue macération de 30 jours, maturation de 24 mois en barriques françaises neuves, 8 mois de bouteilles
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois de barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14,5% vol total acidity: 5,5 g/l dry extract 35.6 pH 3.62
Production	30.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 93 Gambero Rosso: 3