LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sagrantino di Montefalco Collepiano
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Montefalco Sagrantino
Cépages	100% sagrantino
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 Sagrantino di montefalco Collepiano a un couleur foncée profonde et un nez aux arômes intenses de fruits des bois, de cuir, avec des touches vanillées venant de la barrique. Bouche pleine, beaucoup de tannins de fruit. Bel équilibre. Longue 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, pentes douces
Rendement	6000 kg/ha
Vendange	3ème semaine de septembre
Vinification	vinification classique, longue macération (26-28 jours), maturation de 18 à 20 mois en barriques françaises neuves, 6 mois de bouteilles
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 à 20 mois de barrique françaises (la plupart neuves)
Analytique	Alc: 14% vol total acidity 5,6 g/l pH 3.56
Production	70.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 91