LICATA
WIJNFICHE

Naam	Anima Umbra Rosso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Arnaldo Caprai
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Umbria
Druivensoorten	15% canaiolo, 85% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	In 1971 kocht Arnaldo Caprai, een zakenman uit de textielsector, het domein Val Di Maggio, net buiten Montefalco. Hij begon met nauwelijks 5 hectare wijngaard, maar raakte doordrongen van het enorme potentieel van de plaatselijke druivensoort sagrantino en kocht meer omliggend land. In 1988 nam zijn zoon Marco de leiding van het wijnhuis over en vanaf 1991 werden er grote bedragen geïnvesteerd in nieuwe wijngaarden, wetenschappelijk onderzoek en technologische vernieuwing. Nieuwe klonen van de sagrantino werden geïdentificeerd en zowel op het vlak van wijngaarden als van het wijnmaken werd er verder geëxperimenteerd. De moderne, in 1997 volledig gerenoveerde kelders zijn uitgerust met tanks in roestvrij staal en Sloveense en Franse eiken vaten. Momenteel is 90 hectare wijngaard in productie, waarmee vooral wijnen worden geproduceerd onder de vlag van de DOC's Montefalco en Colli Martani Grechetto en de DOCG Sagrantino di Montefalco. De sagrantinodruif krijgt 24 tot 26 maanden rijping op eiken vaten om het complexe karakter extra in de verf te zetten. De Sagrantino di Montefalco '25 anni' is de vaandeldrager van het huis. De wijn werd in 1993 gecreëerd naar aanleiding van het 25-jarig bestaan en blijft sindsdien hoge toppen scheren in de nationale en internationale wijnpers. De Anima Umbra rosso heeft een robijnrode kleur en intense aroma's van rijp fruit, vooral van pruimen. In de smaak herkennen we zowel de zachtheid van de canaiolo als de structuur van de sangiovese, beide vullen elkaar goed aan tot een mooi harmonieus geheel
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Montefalco
Opbrengst	8500 kg/ha
Oogst	derde week van september
Vinificatie	traditionele vinficatie, fermentatie gedurende 10-15 dagen aan 25°C
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	8 maanden in gebruikte barriques
Analytisch	13,5% Vol. total acidty: 5,1 g/l pH 3,40
Productie	-