LICATA
WIJNFICHE

Naam	Montefalco Rosso Riserva
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Arnaldo Caprai
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Montefalco
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 Montefalco Riserva heeft een robijnrode intense kleur met paarse reflecties. De neus barst van aromas van bosvruchten, kruiden en een toets van vanille. De smaak is vol, evenwichtig en krachtig. De afdronk heeft een mooie lengte.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montefalco
Opbrengst	8 tons per hectare
Oogst	Last decade of September – First decade of October
Vinificatie	The vinification process includes a prolonged period of fermentation and maceration (26-28 days), in order to achieve the best and most complete extraction of phenolics. After racking, the wine remains in stainless steel tanks for about 4 months. 70% has a 20 months ageing in Slavonian oak barrels, the other 30% in French oak, 6 months ageing in bottle.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc: 13.5% vol
Productie	-
Recensentscores	James Suckling: 94 Robert Parker: 93