LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Montefalco Rosso |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2021 |
| **Producent** | Arnaldo Caprai |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOP Montefalco |
| **Druivensoorten** | 15% merlot, 15% sagrantino, 70% sangiovese |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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.<br><br>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.<br><br>De Montefalco Rosso heeft een briljante robijnrode kleur met intense aroma's van rijp rood fruit, vanille en gedroogde kruiden. Volle smaak met soepele tannines. Nobele afdronk. |
| **Serveren bij** | wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Montefalco |
| **Opbrengst** | 10.000 kg/ha |
| **Oogst** | eind september, begin oktober |
| **Vinificatie** | klassieke vinficatie met een fermentatie van 10 tot 15 dagen, geregeld overpompingen om zoveel mogelijk extractie te bekomen |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 12 maanden in tonnen |
| **Analytisch** | Alc: 13% vol |
| **Productie** | 200.000 flessen 0,75 |