LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sagrantino di Montefalco 25 Anni
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Arnaldo Caprai
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Montefalco Sagrantino
Druivensoorten	100% sagrantino
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. 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 Sagrantino di Montefalco 25Anniheeft een ondoordringbare kleur. Fantastische aroma's van wilde bessen, chocolade, leder en kruiden.Krachtige en complexe smaak met massa's nobele tannines en een ultralange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montefalco
Opbrengst	5000 kg/ha
Oogst	derde week van september
Vinificatie	klassieke vinificatie, met lange maceratie van 30dagen, nadien volgt een rijping gedurende 24 maanden in nieuwe franse barriques en 8 maanden op fles
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol total acidity: 5,5 g/l dry extract 35.6 pH 3.62
Productie	30.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 93 Gambero Rosso: 3