

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom Passito Sagrantino

Millésime 2016

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2031

Producteur Arnaldo Caprai

Style de vin rond, puissant, doux

Appellation DOCG Montefalco Sagrantino

Cépages 100% sagrantino

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 de 1991, 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 Passito a une couleur rouge rubis. Arômes expressifs de fruit mûr, de baies sauvages et de fruits séchés. Bouche pleine avec des tannins. Finale agréable légèrement sucrée, citron et fruits séchés.

Servir sur vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat

Origine Montefalco.

Rendement 5.000 kg/ha.

Vendange Fin octobre.

Vinification Après une sélection des raisins les plus mûrs, ceux-ci sont séchés sur des tapis de paille dans un endroit bien illuminé où le processus de dessiccation suit son cours. Ensuite, les raisins sont pressés et le moût fermente.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 15 mois de barriques françaises et ensuite 12 mois en bouteille.

Analytique Acidité totale: 7,25 g/l - extrait sec: 185 g/l - sucre résiduel: 124,55 g/l - sulfites: 125 mg/l - pH: 3,62

Production 5.000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)