

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|--|
| Nom | Anima Umbra Rosso |
| Millésime | 2016 |
| Producteur | Arnaldo Caprai |
| Style de vin | léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| Appellation | IGP Umbria |
| Cépages | 15% canaiolo, 85% sangiovese |
| Description | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'Anima Umbra rosso a une couleur rouge rubis et des arômes intenses de fruit mûr, surtout des prunes. La bouche est caractérisée aussi bien par la souplesse du canaiolo que par la structure du sangiovese. Ces deux cépages se complètent parfaitement</p> |
| Servir sur | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux |
| Origine | Montefalco |
| Rendement | 8500 kg/ha |
| Vendange | troisième semaine de septembre |
| Vinification | vinification traditionnelle, fermentation pendant 10-15 jours à 25°C |
| Elevage | 8 mois en barriques non-neuves |
| Analytique | 13,5% Vol. total acidity: 5,1 g/l pH 3,40 |
| Production | - |
| Potentiel de garde | Jusque fin 2022 |

