

Nom Carapace Lunga Attesa

Millésime 2018

Producteur Tenuta Castelbuono

Appellation DOCG Montefalco Sagrantino

Cépages 100% sagrantino

Pourcentage d'alcool 14,00% vol

Description La famille Lunelli, après avoir établi une réputation mondiale avec leurs méthodes traditionnelles en Trentin, a décidé d'élargir ses horizons en s'implantant en Ombrie. En 2001, ils ont acquis Tenuta Castelbuono, un domaine de 30 hectares situé dans la zone d'appellation Montefalco, célèbre pour son cépage phare, le Sagrantino. L'un des aspects les plus remarquables de Tenuta Castelbuono est son chai, surnommé le Carapace. Ce bâtiment spectaculaire a été conçu par le célèbre sculpteur italien Arnaldo Pomodoro et se présente sous la forme d'une tortue géante, symbolisant la longévité et la solidité, des valeurs que la famille Lunelli associe à la production de vin.

À Tenuta Castelbuono, la famille Lunelli applique la même attention méticuleuse et le même respect pour le terroir que dans leurs autres projets viticoles. Le domaine est en transition vers une viticulture biologique, avec un fort accent sur la durabilité et la préservation de l'écosystème local. La culture du Sagrantino est particulièrement respectueuse de l'environnement, car il s'agit d'un cépage bien adapté au climat et au terroir de Montefalco, nécessitant peu d'intervention humaine.

Le Carapace Lunga Attesa a une couleur rouge rubis intense. Au nez, on reconnaît les arômes typiques du sagrantino avec des notes de mûres, de prunes et de tabac. La bouche est pleine et charnue, avec des tanins élégants et une longue finale.

Origine Vigna al Pozzo à Montefalco.

Rendement 2.500 pieds/ha.

Vendange Récolte manuelle.

Vinification Trois styles de vinification : en acier, en cuves tronconiques et en terre cuite.

Elevage 3 ans dans de grands fûts en bois.

