

Nom	Lampante Montefalco Riserva
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Tenuta Castelbuono
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montefalco
Cépages	7% cabernet sauvignon, 8% merlot, 15% sagrantino, 70% sangiovese
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 Lampante Montefalco Riserva présente une couleur rouge rubis profonde. Le bouquet est riche et complexe, avec des arômes séduisants de cerises mûres, de baies noires, d'herbes méditerranéennes et une subtile touche de vanille provenant de l'élevage en fût. En bouche, il se révèle à la fois puissant et élégant, avec des tanins fermes mais bien intégrés, une acidité fraîche et une finale longue et équilibrée.

Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
Origine	Montefalco.
Vendange	Fin septembre, début octobre.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Notes des critiques	jamesuckling.com: 93

