

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Montefalco Rosso Riserva
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montefalco
Cépages	15% merlot, 15% sagrantino, 70% 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>Le Montefalco Riserva a une couleur rouge rubis intense aux reflets violacés. Le nez est ample sur des arômes de fruits des bois, d'épices et de touches vanillées. La bouche est pleine, équilibrée. Belle persistance en finale.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montefalco.
Rendement	80 quintaux/ha.
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Fermentation avec macération pendant 25 à 28 jours.
Elevage	20 mois en barriques françaises, 6 mois en bouteille.
Production	6.000 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)