

Nom	Montefalco Sagrantino Carapace
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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	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 Montefalco Sagrantino Carapace 2019 de Tenuta Castelbuono est un vin impressionnant entièrement composé de raisins Sagrantino. Sa robe rouge rubis profonde s'ouvre sur un bouquet explosif de confiture de mûres et de myrtilles, enrichi d'arômes intenses de cerises à l'alcool, de caroube et de pétales de rose. Des touches subtiles de réglisse et de chocolat viennent parfaire ce profil aromatique. En bouche, le vin est crémeux et puissant, avec une texture soyeuse parfaitement équilibrée. Les tanins sont élégants et délicats, contribuant à une finale longue et persistante. Ce vin mûrit 24 mois dans de grands fûts et au moins 12 mois en bouteille, ce qui lui confère une complexité exceptionnelle et un grand potentiel de garde.
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

