

LICATA

FICHE D'ARTICLE

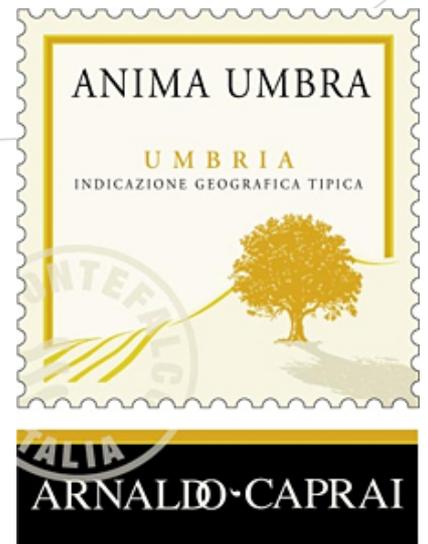
Nom	Umbria Rosso Anima Umbra
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Umbria
Cépages	15% canaiolo, 85% sangiovese

Description 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.

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.

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.

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	8000 kg/ha.
Vendange	Troisième semaine de septembre.
Vinification	Vinification traditionnelle, fermentation pendant 10-15 jours à 25°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois en barriques non-neuves.
Analytique	Extrait sec: 28,25 g/l - acidité totale: 5,10 g/l - sucre résiduel: 2,15 g/l - sulfites: 96 mg/l - pH: 3,56



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)