

Nom	Ziggurat Montefalco Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
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	15% 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 nez frappe d'emblée par l'élégance et la complexité de ses arômes ouverts de cerises et de morilles, de clou de girofle et se terminant par des notes balsamiques. La même élégance se retrouve en bouche, un vin magnifiquement équilibré, enveloppant, frais et puissant qui est déjà pleinement buvable, mais qui bénéficiera également d'un certain vieillissement.
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
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre, début octobre
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique

