

Naam Carapace Lunga Attesa

Jaartal 2018

Producent Tenuta Castelbuono

Appellatie DOCG Montefalco Sagrantino

Druivensoorten 100% sagrantino

Alcoholpercentage 14,00% vol

Omschrijving Nadat ze een wereldwijde reputatie hadden opgebouwd met hun traditionele methoden in Trentino, besloot de familie Lunelli hun horizon te verbreden door zich in Umbrië te vestigen. In 2001 kochten ze Tenuta Castelbuono, een domein van 30 hectare in het gebied van de Montefalco appellatie, beroemd om zijn vlaggenschipdruivensoort Sagrantino. Een van de meest opmerkelijke aspecten van Tenuta Castelbuono is de wijnmakerij, bijgenaamd de Carapace. Dit spectaculaire gebouw is ontworpen door de beroemde Italiaanse beeldhouwer Arnaldo Pomodoro en heeft de vorm van een reuzenschildpad. Het symboliseert een lange levensduur en stevigheid, waarden die de familie Lunelli associeert met wijnproductie.

Op Tenuta Castelbuono past de familie Lunelli dezelfde nauwgezette aandacht voor detail en respect voor het terroir toe als in hun andere wijnbouwprojecten. Het landgoed is bezig met de overgang naar biologische wijnbouw, met een sterke focus op duurzaamheid en het behoud van het lokale ecosysteem. Het verbouwen van Sagrantino is bijzonder milieuvriendelijk, omdat het een druivensoort is die goed is aangepast aan het klimaat en terroir van Montefalco en weinig menselijke tussenkomst vereist.

De Carapace Lunga Attesa heeft een intens robijnrode kleur. In de neus herkennen we de typische aroma's van sagrantino met tonen van braambessen, pruimen en tabak. Vol en vlezig in de mond met elegante tannines en een lange afdronk.

Oorsprong Vigna al Pozzo in Montefalco.

Opbrengst 2.500 wijnstokken per hectare.

Oogst Handmatig geoogst.

Vinificatie Drie vinificatiestijlen: in staal, in afgeknotte kegelvormige houten vaten en in terracotta.

Opvoeding Drie jaar in grote houten vaten.

