

Naam	Montefalco Sagrantino Carapace
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Tenuta Castelbuono
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
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 Montefalco Sagrantino Carapace 2019 van Tenuta Castelbuono is een indrukwekkende wijn die volledig uit Sagrantino-druiven bestaat. Deze diepe, robijnrode wijn opent met een explosief bouquet van bramen- en bosbessenconfituur, aangevuld met intense aroma's van kersen op alcohol, johannesbrood en rozenblaadjes. Subtiele hints van drop en chocolade verrijken het aromatische profiel. In de mond is de wijn romig en krachtig, met een zijdezachte textuur die perfect in balans is. De tannines zijn elegant en delicaat, wat bijdraagt aan de lange, aanhoudende afdronk. Deze wijn rijpt 24 maanden in grote vaten en minimaal 12 maanden in de fles, wat zorgt voor een uitzonderlijke complexiteit en veel potentieel voor verdere veroudering. Een wijn die zijn kracht en verfijning met de jaren verder zal onthullen.

Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montefalco.
Oogst	Eind september, begin oktober.
Flesafsluiting	synthetische kurk

