

Naam	Ziggurat Montefalco Rosso
Jaartal	2023
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	DOC Montefalco
Druivensoorten	15% merlot, 15% sagrantino, 70% sangiovese
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 biologische Montefalco Rosso heeft een diep robijnrode kleur. De neus valt meteen op door de elegantie en complexiteit van de open aroma's van kersen en morellen, kruidnagel en eindigend in balsamico-toetsen. Dezelfde elegantie is terug te vinden in de mond, een prachtig evenwichtige, omhullende, frisse en krachtige wijn die al volledig drinkbaar is, maar die ook zal profiteren van enige rijping.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montefalco
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind september, begin oktober
Flesafsluiting	synthetische kurk

