



## LAMPANTE MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.

Aus der besten Traubenselektion der Lagen "Le Fonti" und "Saraceno" in Bevagna entsteht diese erste Ausgabe des Montefalco Riserva. Er ist ein Wein von großer Struktur und Eleganz, dessen lange Reife im Herzen des Carapace stattfindet, der skulpturengleichen, biologisch zertifizierten, Kellerei der Familie Lunelli in Umbrien.



### REBSORTEN

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet und Merlot 15%, geerntet in Handlese zwischen September und Oktober.

### ANBAUGEBIET

Eigene Lagen in Bevagna.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Von schlammig-lehmiger Beschaffenheit, optimales landwirtschaftliches Potenzial, gut strukturiert und resistent gegen die sommerliche Trockenheit.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonerziehung, 6250 Rebstöcke je ha.

### PRODUKTIONSMENGE JE HA

45 hl Wein je ha.

### GÄRTEMPERATUR

Kaltmazeration bei 12°C für 20 Stunden. Maximale Gärtemperatur 26°-28°C in Edelstahlbehältern.

### DAUER DER MAZARATION

15-20 Tage.

### AUSBAU

18 Monate in Tonneaux und großen Fässern.

### REIFE

Mindestens 12 Monate auf der Flasche.

### ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

2008

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### OPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Rubin, in Granat übergehend.

#### BOUQUET

Gewinnend, mit Eindrücken von Waldveilchen, Kirschen in Alkohol, süßen Gewürzen und im Hintergrund balsamische und mineralische Nuancen wie Graphit.

#### GESCHMACK

Im Mund explodiert er mit Macht, weich und elegant, mit einem gut strukturierten und ausgewogenen Tanningerüst. Im weiten Finale lässt sich das Potenzial weitere Jahre der Lagerung erahnen.