



CARAPACE MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

Als typischer Vertreter einer Rebsorte, die im internationalen Panorama einzigartig ist in ihrer Potenz und Langlebigkeit, überrascht der Sagrantino von der, von der biologisch zertifizierten, Tenuta Castelbuono durch seine Weichheit, die das Ergebnis der bewussten Arbeit im Weinberg und des langen Ausbaus in großen Holzfässern ist.



REBSORTEN

Sagrantino, zu 100% aus den besten Lagen des Weinguts, im Monat Oktober von Hand gelesen.

ANBAUGEBIET

Eigene Lagen in Montefalco und Bevagna, die durch eine „Guts-Selektion“ als Standort der besten alten Reben im Rahmen des „Progetto Patriarchi“ ausgewählt wurden, das in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsinstitut San Michele all'Adige entwickelt wurde.

BODENBESCHAFFENHEIT

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

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonziehung, 6250 Rebstöcke je ha.

PRODUKTIONSMENGE JE HA

35 hl Wein je ha.

GÄRTEMPERATUR

Kaltmazeration bei 12°C für 30 Stunden. Maximale Gärtemperatur von 26°-28°C in Holzbottichen.

DAUER DER MAZARATION

15-20 Tage.

AUSBAU

24 Monate in großen Fässern.

REIFE

Mindestens 12 Monate auf der Flasche.

ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

2003

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Von intensiver und strahlend rubinroter Farbe, tiefgründig und raffiniert.

BOUQUET

Im Bouquet ein Triumph von Brombeer- und Heidelbeerkonfitüre, wie es für die Rebsorte typisch ist, zusammen mit Noten von Kirschen in Alkohol, Johanniskraut und Rosenblättern. Eindrücke von Lakritze und Schokolade vervollständigen das organoleptische Bild von herausragender Typizität.

GESCHMACK

Im Geschmack zeigt er sich cremig, von großer Kraft und gleichzeitig schmeichelnd, lang anhaltend mit feinziselierten Tanninen – von seltener Feinheit, Eleganz und Adel.