



LAMPANTE MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.

Dalle migliori selezioni di uve dei vigneti “Le Fonti” e “Saraceno”, nasce questa prima edizione del Montefalco Riserva. È un vino di grande struttura ed eleganza il cui lungo affinamento avviene nel cuore del Carapace, la cantina scultura in terra umbra della famiglia Lunelli, certificata biologica.



UVE

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%, raccolte con vendemmia manuale tra settembre e ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà a Bevagna.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Di natura limoso-argillosa, ottima la potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

45hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore. Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in acciaio.

TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

MATURAZIONE

18 mesi in tonneaux e botte grande.

AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2008

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Splendido rubino che vira al granato.

OLFATTIVO

Intrigante, con sensazioni di violetta di bosco, ciliegie sotto spirito, dolce speziatura e sfumature balsamiche su fondo minerale di grafite.

GUSTATIVO

In bocca esplose con vigore, morbido ed elegante, ha una trama tannica ben strutturata, matura ed equilibrata. Ampio sul finale che fa presagire spazi per ulteriori anni di affinamento.