



Carapace Lunga Attesa MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

Da un solo vigneto biologico di circa 30 anni.
Da una vendemmia di fine ottobre.
Dopo un affinamento di oltre 7 anni.

Una Lunga Attesa per una selezione di Sagrantino in purezza che interpreta sartorialmente tre stili di vinificazione: in acciaio, in tini tronco-conici in legno, in terracotta.

Una Lunga Attesa dallo straordinario potenziale evolutivo che non teme lo scorrere del tempo.

La vendemmia 2015 ha espresso 4000 bottiglie.



UVE

Sagrantino 100% ottenuto da un unico vigneto di 30 anni della Tenuta. Le uve vengono raccolte con vendemmia manuale, in tre passaggi, alla fine del mese di ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto di proprietà *Vigna al Pozzo* a Montefalco. Da una selezione dei migliori grappoli vengono scelte le uve d'eccellenza per questo vino.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Di natura limoso-argillosa e con ottimale potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti al caldo estivo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Antico cordone speronato, 2500 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

24hl di vino per ettaro.

FERMENTAZIONE

Triplice fermentazione delle masse separate in acciaio, tini tronco-conici in legno da 10 hl e orci toscani e anfore in terracotta. Da tale processo nascono 3 vini che poi vengono assemblati in percentuali sempre differenti, al fine di esaltare le molteplici evoluzioni del Sagrantino.

MATURAZIONE

Legno grande per almeno 3 anni.

AFFINAMENTO

7 anni di affinamento tra legno e bottiglia.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Dalle tonalità rubino intenso, questo vino è luminoso, profondo e raffinato.

OLFATTIVO

Una cassa di risonanza del Sagrantino più autentico e tipico, Il Carapace *Lunga Attesa* presenta sentori di mora di rovo, talco, prugna e tabacco.

GUSTATIVO

Al gusto si rivela carnoso, sferico, avvolgente, di grande fascino, lungo e persistente con tannino di cesellata fattura, eleganza e finezza.