



CARAPACE MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

Espressione tipica di un vitigno unico nel panorama internazionale per potenza e longevità, il Sagrantino della Tenuta Castelbuono, certificata biologica, sorprende per la sua morbidezza, frutto del sapiente lavoro nel vigneto e del prolungato affinamento in grandi botti di legno.



UVE

Sagrantino 100% ottenute dai migliori vigneti della Tenuta, raccolte con vendemmia manuale nel mese di ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà a Montefalco e Bevagna ottenuti attraverso una “selezione aziendale” delle migliori viti storiche della Tenuta, nell’ambito del “Progetto Patriarchi” sviluppato in collaborazione con l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

35hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12°C per 30 ore.
Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in tini di legno.

TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

MATURAZIONE

24 mesi in botte grande.

AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2003

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Di colore rosso rubino intenso e luminoso, profondo e raffinato.

OLFATTIVO

Al naso è un trionfo di confettura di more e mirtillo, tipica della varietà, con piacevoli ed intense note di ciliegia sotto spirito, carruba e petali di rosa. Note di liquirizia e cioccolato impreziosiscono il quadro organolettico dalla spiccata tipicità.

GUSTATIVO

Al gusto si rivela cremoso, di grande potenza e suadanza insieme, lungo e persistente con tannino di cesellata fattura, di rara finezza, eleganza e gentilezza.