la vita è la nostra passione

LAPIADA

# ENOTÈQUE

**MONTEFALCO SAGRANTINO / ANTONELLI SAN MARCO**
Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

« Sagrantino », est le vin traditionnel de « Montefalco », obtenu exclusivement de raisins Sagrantino, cépage cultivé depuis des siècles sur les collines de l'Ombrie (altitude entre 300 et 400 m, exposition sud et sud-ouest), caractérisé de grande structure et longévité.

**Cépage:** Sagrantino (Montefalco)

**Couleur:** Rouge rubis intense

**Parfum:** Fruits de bois, agrumes, cerise, menthe et origan

**Saveur:** Riche et puissant, éthéré et complexe, structuré avec un tanin persistant

**Accompagnement:** Viande rouge, grillade et rôti, gibier et fromage affiné

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main, deuxième semaine d'octobre. Fermentation sur les peaux pendant 25-40 jours à température de 25-28 °C. Clarification spontanée sans filtration. Vieillissement de 6 mois en barriques de chêne de 500 litres et 18 mois dans de petits tonneaux de chêne de 25 hl. Ensuite 12 mois dans une citerne de ciment et finalement au moins 1 an en bouteille. Ce vin atteint sa maturité complète après 10-15 ans de sa récolte et il est apte à s'affiner en bouteille pour au-delà 30 ans.

**Rendue:** 7000 kilogrammes de raisins par hectare (45 hl/ha)

**Taux d'alcool:** 14,5 %

**Température:** 18 °C

internationaler bioweinpreis
WINE System AG

MONTEFALCO SAGRANTINO
DOCG 2012
99/100pt

**MONTEFALCO ROSSO / ANTONELLI SAN MARCO**
Dénomination d'Origine Contrôlée

Vin traditionnel obtenu par l'assemblage de Sangiovese, Sagrantino et d'autres raisins rouges.

**Cépage:** Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano (Montefalco)

**Couleur:** Rouge rubis

**Parfum:** Intense et fruité, fruits de bois et cerise

**Saveur:** Sec, équilibré et de bonne structure, la fraîcheur du Sangiovese lui confère une grande utilité

**Accompagnement:** Pâtes et risotto, viande rouge et fromage affiné

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main. Elle commence avec le Sangiovese fin septembre et se termine par le Sagrantino et Montepulciano en octobre. Fermentation sur les peaux (les variétés de cépages séparées individuel) pendant 2-3 semaine à température de 28 °C. Assemblage des variétés et vieillissement en fûts de chêne de 25 hl pendant 12 mois. Ensuite clarification statique en citernes de ciment pendant 6 mois et finalement 6 mois en bouteille.

**Rendue:** 8500 kilogrammes de raisins par hectare (55 hl/ha)

**Taux d'alcool:** 13,5 %

**Température:** 16-18 °C

**TREBBIANO SPOLETINO / ANTONELLI SAN MARCO**
Dénomination d'Origine Contrôlée

« Trebium Spoleto », est un cépage de l'Ombrie , principalement du terroir de « Montefalco e Spoleto », cultivé à une altitude de 350 m, exposition ouest, caractérisé de grande structure et longévité.

**Cépage:** Trebbiano Spoletino (autochtone)

**Couleur:** Jaune paille intense

**Parfum:** Intense, fruité et floral, fleur d'amande, agrume et fruit tropical, finement épicé

**Saveur:** Structuré et très savoureux, excellente persistance

**Accompagnement:** Charcuterie noble comme le jambon cru et culatello, terrine et carpaccio, poisson, spaghetti carbonara, risotto au safran, viande blanche, fromage savoureux

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main, deuxième semaine d'octobre. Fermentation sur les peaux, clarification à froid. Vieillissement dans de fûts de chêne de 25 hl pendant 6 mois et ensuite 4 mois en bouteille.

**Rendue:** 8000 kilogrammes de raisins par hectare (50 hl/ha)

**Taux d'alcool:** 13 %

**Température:** 12-14 °C

**MONTEFALCO GRECHETTO / ANTONELLI SAN MARCO**
Dénomination d'Origine Contrôlée

« Grechetto » est la principale variété de cépage blanc autochone de l'Ombrie. Il est répandu à la fois dans la région d'Orvieto et dans la zone de Colli Martani, dont fait parti la région de Montefalco.

**Cépage:** Grechetto (autochone)

**Couleur:** Jaune paille intense

**Parfum:** Frais, fruité et floral avec des notes d'agrumes, pêche et amande

**Saveur:** Le goût est de bonne structure et agréable fraîcheur

**Accompagnement:** Fruits de mer, poisson, charcuterie, fromage frais, pâtes

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main, troisième semaine de septembre. Pressage doux, clarification statique à froid. Fermentation dans des cuves en acier à une température de 18 ° C.

**Rendue:** 9000 kilogrammes de raisins par hectare (60 hl/ha)

**Taux d'alcool:**-13 %

**Température:** 10-12 °C