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

Année: 2012-2013

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

Année: 2015-2016

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

Année:-2018

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

Année: 2018