TENUTE LUNELLI

LAMPANTE

MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.

Prodotto Biologico

Vigneti di proprietà a Montefalco e Bevagna. Il suo nome omaggia l'elemento scultoreo scarlatto a forma di dardo che si conficca nel terreno a fianco del bronzeo Carapace, a sottolinearne il legame con il paesaggio.

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%.

I vigneti sono collocati su terreni di natura limoso-argillosa, con un'ottima potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.
Sistema di allevamento cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

Produzione 70 quintali di uva per ha.
Vendemmia Rigorosamente manuale fra settembre e ottobre a più passaggi.

Fermentazione a contatto con le bucce in acciaio a 26-28°C. Segue una macerazione post fermentativa sempre a contatto con le bucce per 15-20 giorni.

La maturazione è di 18 mesi : in tonneaux e botte grande per il Sangiovese e Sagrantino, in barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon. L'affinamento, invece, di minimo 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ANNATA 2021

È stata un'annata lunga e complessa, segnata da forti contrasti climatici. Nei vigneti di fondovalle le gelate primaverili hanno ridotto le rese, mentre nelle parcelle più alte l'estate torrida e asciutta ha messo alla prova le viti, abbassando ulteriormente la produzione. La natura, però, ha concesso un equilibrio finale: i mesi della vendemmia hanno offerto condizioni ideali, permettendo di raccogliere le uve al momento migliore. Ne nascono vini dal carattere morbido e denso, con grande profondità gustativa e una struttura solida, capaci di coniugare immediatezza e potenziale evolutivo

Di colore rosso rubino brillante.

Al naso colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche.

La stessa eleganza si trova in bocca, un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento.