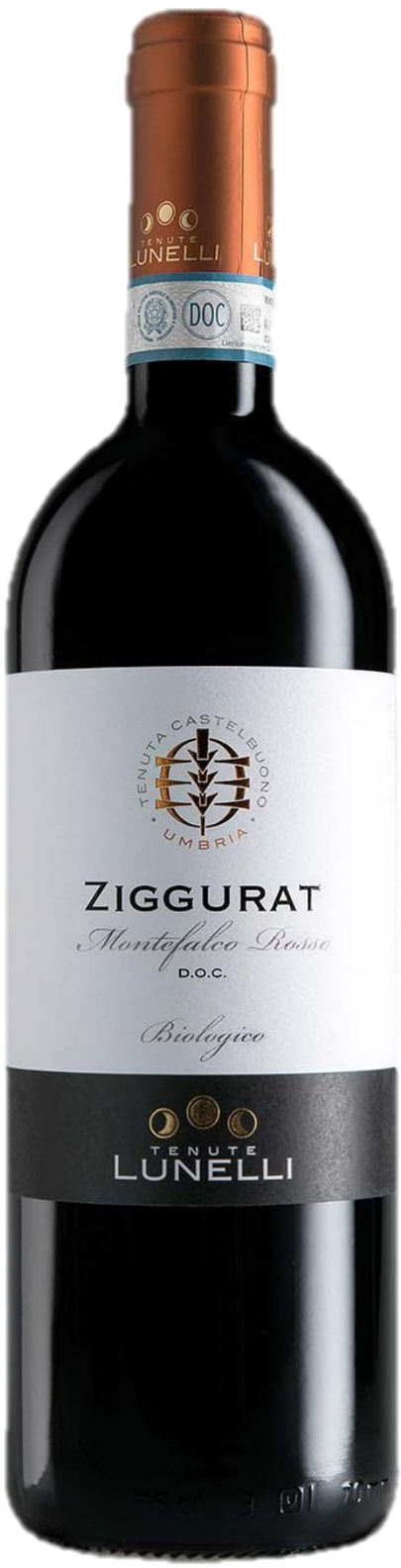
TENUTE LUNELLI

ZIGGURAT 2023

MONTEFALCO ROSSO D.O.C.



Prodotto Biologico

Vigneti di proprietà a Montefalco e Bevagna. Il suo nome di fantasia omaggia l'antico tempio assiro-babilonese a cui si ispira il locale degustazione al centro della barricaia, ovvero il cuore del Carapace stesso.

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

I vigneti si trovano 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 60 quintali di uva per ha. Vendemmia rigorosamente manuale fra settembre e ottobre, a più passaggi, per garantire la selezione delle migliori uve già in campagna e con una successiva scelta sui tavoli di cernita dei migliori grappoli e acini.

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 12 mesi: in tonneaux e botte grande per il Sangiovese e Sagrantino, in barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon. L'affinamento, invece, di almeno 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ANNATA 2023

Il 2023 si è dimostrato un anno fresco, in cui la primavera è stata caratterizzata da piogge, alternate da giornate soleggiate, fino all'arrivo dell'estate. L'estate si è contraddistinta per un luglio decisamente più caldo della media e per un agosto e un settembre più miti con piogge lievi e notti fresche.

Si colora di un ammaliante rosso rubino.

Al naso si presenta con intensi profumi di frutti rossi freschi, in particolare ciliegia matura. Si percepiscono anche delicate note floreali di violetta, con un gradevole sottofondo di spezie.

Al gusto, il vino si rivela pieno e morbido, avvolgendo il palato con una consistenza rotonda. È perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato, che contribuisce a una piacevole persistenza.