



Wijnfiche

## **Le Thadee – Carlo Re | Montefalco DOCG Sagrantino Italie (UMBRIA) – 2018**

### **Domaine**

#### **Le Thadee**

Le domaine viticole Le Thadee a été créé assez récemment (2018) par l'achat de très beaux vignobles (7 hectares) sur les pentes douces de Montefalco. C'est une zone unique avec un terroir spécifique situé au sud de Pérouse. La production est réalisée selon les méthodes et concepts biologiques les plus avancés, en mettant l'accent sur les cépages et les traditions locales.

### **Vinification**

Récolte dans la première moitié d'octobre. Récolte manuelle en caisses de 15 kg avec sélection de la grappe dans le vignoble et sélection de la baie dans le chai. Vinification dans des cuves en acier et des amphores en terre cuite, macération de 10 à 18 jours selon le niveau d'extraction des polyphénols. Remontages et pigeages réguliers. Élevage en barriques de chêne français avec différents niveaux de torréfaction pendant dix-huit mois, avec bâtonnage mensuel. Affinage pendant le vieillissement en bouteille (4 mois).

### **Dégustation**

Né et produit sur le territoire de Montefalco, Carlo Re, grâce à la récolte de raisins parfaitement mûrs et au long vieillissement en fûts de chêne français, est un Sagrantino soyeux, rond, gras et bien équilibré.

### **Mets adaptées**

Viande - rouge, grillée | Vin plaisir | Gibier | Fromage - mûr

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sagrantino (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

