Wijnfiche

Le Thadee - Carlo Re | Montefalco DOCG Sagrantino Italie (UMBRIA) — 2019

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

Oogst in de eerste helft van oktober. Manueel geplukt met selectie in wijngaard en wijnmakerij. De vinificatie wordt uitgevoerd in stalen tanks en terracotta amforen, met een maceratie van 10 tot 18 dagen afhankelijk van de extractie van polyphenolen. Regelmatig overpompen en onderdompelen. Rijping op Franse eikenhouten vaten met een verschillende toastingsgraad en dit gedurende 18 maanden. Tenslotte volgt verfijning door een laatste rijping op fles (4 maanden).

Dégustation

Né et élaboré à Montefalco à partir de raisins parfaitement mûrs et élevé en fût, ce Carlo Re est un Sagrantino d'une grande douceur, à la fois rond, puissant et parfaitement équilibré. Cépage le plus riche en tanins au monde, le Sagrantino s'adresse aux amateurs de vins intenses et de caractère.

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

