GRECHETTO GRECANTE



Colli Martani DOC, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018	
Notizen	Strohgelb mit grünlichen Reflexen; der Duft ist intensiv, unverwechselbar und angenehm fruchtig; im Geschmack ist er trocken, harmonisch und verfügt über eine schön erfrischende Säure.	
Begleitend zu	Aperitivo, Süsswasserfisch, Kalbsfleisch	
Vinifikation	4 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche ausgebaut.	
Traubensorten	100% Grechetto	
Alkohol	13 %	
Format	75 cl	
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2018) Wine Advocate (2016)	91/100 Punkte 90/100 Punkte

CAPRAI ARNALDO
Alles begann 1971 als Arnaldo Caprai sich einen alten Traum erfüllte und in der schönsten Gegend Montefalcos das Landgut Val di Maggio kaufte. Der Eintritt des jungen Marco Caprai in die Firma im Jahre 1988 legte den Wendepunkt fest. Marco Caprai führte das Weingut in kürzester Zeit an die Spitzenposition von Umbrien und wird heute als einer der besten Produzenten von Italien anerkannt. 2001 erhielt Marco Caprai die Auszeichnung "bester Weinproduzent Italiens" und 2005 wurde der Sagrantino di Montefalco Riserva 25 anni 2001 zum "besten Wein Italiens 2005" gekürt. Als weiteren Höhepunkt erhielt Caprai von Gambero Rosso die Anerkennung "Cantina dell'anno 2006" und von Wine Enthusiast "European Winery of the Year 2012".

http://www.arnaldocaprai.it