



Vergani

25 ANNI SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Araldo, Umbrien, Italien

Geschmack

Trocken

Süss

Fruchtig / Weich

Würzig / Herb

Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

2016

Notizen

Tiefes Dunkelrot; rauchiges, aromatisches Bukett, schön buttrig ausladend; saftiger, potenter Gaumen mit perfekt eingebauten Gerbstoffen, intensive Aromatik, gut ausbalanciert. Ein grossartiger Wein, welcher 1993 erstmals zum 25-jährigen Jubiläum der Kellerei lanciert wurde!

Begleitend zu

Tournedos, Lammkeule, Wild

Vinifikation

24 Monate französischen Barrique und 8 Monate Flaschenausbau. Produktion: 30'000 Fl.

Traubensorten

100% Sagrantino

Alkohol

15.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 20 Jahr(e) ab 2023

Auszeichnungen /
Bewertungen

Gambero Rosso (2016)
Bibenda/Duemilavini
(2016)
Robert Parker (2016)

3/3 Bicchieri
5/5 Grappoli

95/100 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 "besten 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>