



COLLEPIANO SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI 300CL



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack

Trocken

Süss

Fruchtig / Weich

Würzig / Herb

Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

2016

Notizen

Dunkles Rubinrot; feines, sortentypisches Bukett erinnert an Brombeeren; im Geschmack trocken, harmonisch, voluminös mit fleischigen Tanninen; langer Abgang.

Begleitend zu

Kräftige Fleischgerichte, Wild, Parmiggiano

Vinifikation

22 Monate in französischen Barriques ausgebaut

Traubensorten

100% Sagrantino

Alkohol

15.5 %

Format

300 cl

Lagerbar

Min. 16 Jahr(e) ab 2024

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>