ROSSO DI MONTEFALCO DOC ARNALDO CAPRAI 75CL.



Montefalco rosso DOC, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Sattes Rubinrot; In der Nase feine erdige Töne, Brombeeren, Cassis und ein Hauch Leder. Im Gaumen würzige, frische Noten mit Aromen von reifen Früchten und Vanille; gute Struktur. Voller, eleganter Körper mit einem trocken, langen Abgang. Ein stattlicher Wein mit Finesse und Kraft.
Begleitend zu	Meerfisch gebraten, weisses und rotes Fleisch, Käseplatte
Vinifikation	12 Mt. Lagerung in Holzfässern und Barriques. Anschliessend 4 Mt. Ausbau in der Flasche.
Traubensorten	70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2023
Auszeichnungen / Bewertungen	Falstaff (2019) 91/100 Punkte James Suckling (2019) 91/100 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