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	2019
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