

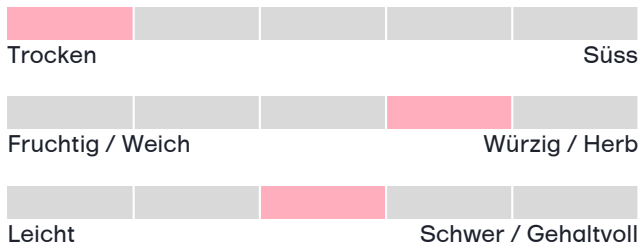


ROSSO DI MONTEFALCO



Montefalco rosso DOC, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Sattes Rubinrot; im Gaumen würzige, mineralische 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 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2013)
Veronelli (2013)
Wine Advocate (2015)

90/100 Punkte
3/3 Stelle
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>