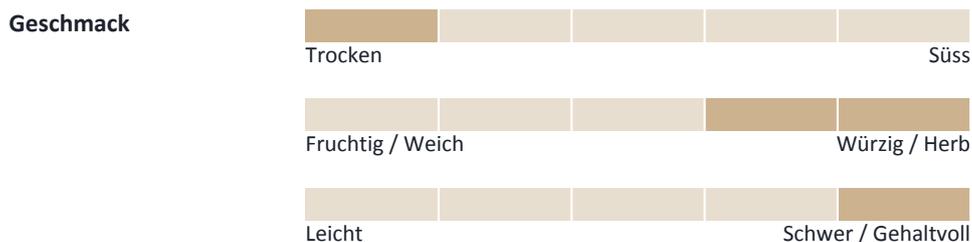




## SAGRANTINO COLLEPIANO



**Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.**, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien



<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Notizen</b>	Rubin mit leichtem Granatrand. Viel dunkle Frucht, nach Brombeere und reifer Zwetschge, dazu würziger Rosmarin. Am Gaumen viel straffes, fleischiges Tannin, im Finale dunkle Schokolade.
<b>Begleitend zu</b>	Kräftige Fleischgerichte, Wild, Parmiggiano
<b>Vinifikation</b>	22 Monate in französischen Barriques ausgebaut
<b>Traubensorten</b>	100% Sagrantino
<b>Alkohol</b>	15.5 %
<b>Format</b>	75 cl
<b>Lagerbar</b>	Min. 16 Jahr(e) ab 2021
<b>Auszeichnungen / Bewertungen</b>	Falstaff (2016) <span style="float: right;">94/100 Punkte</span> James Suckling (2015) <span style="float: right;">92/100 Punkte</span>

### 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>