SPINNING BEAUTY SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI 75CL



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2011
Notizen	Umwerfende Nase mit tertiären Aromen vermischen sich mit Schokolade, Konfitüre aus schwarzen und roten Früchten und süssen Gewürzen. Die lange Reifung zeigt eine reichhaltige Textur mit balsamischen Holzfacetten, Weihrauchnoten, gerösteten Komponenten, die zu einer üppigen und eleganten Textur verschmelzen. Vollmundig und frisch. Seine Ausdauer und Ausgewogenheit unterstreichen eine starke Persönlichkeit.
Vinifikation	Ausbau: 8 Jahre in Barriques aus franz. Eiche und mindestens 8 Monate Reifung in der Flasche.
Traubensorten	100% Sagrantino
Alkohol	15 %
Format	75 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	Robert Parker (2006) 95/100 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