

25 Anni

Montefalco Sagrantino DOCG 2012

Arnaldo Caprai

Il Montefalco Sagrantino DOCG "25 Anni" è prodotto dal noto vignaiolo umbro Arnaldo Caprai, nei pressi di Montefalco con sole uve di Sagrantino. La pregiata casa produttrice Arnaldo Caprai di Montefalco, opera sul territorio da ormai tantissimi anni, almeno 4 generazioni si sono susseguite tramandandosi i saperi e autenticità del territorio, giungendo ad oggi con la massima espressione del Montefalco Sagrantino DOCG 25 anni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montefalco Sagrantino
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Umbria
Localizzazione	Montefalco
Vitigno	Sagrantino 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei
Gusto	Al palato è morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino
Profumo	Al naso ha sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 5 Grappoli
--------------	--------------------

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	6000 - 8000 piante per ettaro
Vinificazione	24 mesi in barrique di rovere francese
Affinamento	8 mesi in bottiglia