

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