






Vergani

DANTE SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI 150CL



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	 <p>Trocken Süß</p>
	 <p>Fruchtig / Weich Würzig / Herb</p>
	 <p>Leicht Schwer / Gehaltvoll</p>
Jahrgang	2019
Notizen	Diese limitierte Auflage feiert den 700. Todestag des grossen Dichters Dante Alighieri, Autor der Göttlichen Komödie und Ikone der italienischen Kultur in der ganzen Welt. Das Etikett ist das Werk des kanadischen Künstlers Rick Rojnic (2018). In der Nase intensive Aromen von Pflaumen, Kirschmarmelade und süssen Gewürzen, dahinter etwas Tabak. Intensiver Abgang mit weichem Tannin, lang anhaltend.
Begleitend zu	Immer eine Sünde wert.
Vinifikation	Reifung 22 Monate in französischen Eichenfässern und mindestens 6 Monate in der Flasche.
Traubensorten	100% Sagrantino
Alkohol	%
Format	150 cl

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>