



MONTEFALCO SAGRANTINO 25 ANNI 2016

Art. nr 1030337	Förslutning Naturkork
Pris 669,00 kr exkl. moms	Druvor Sagrantino 100%
Storlek 750 ml	Alkoholhalt 15,5%
Producent Arnaldo Caprai	Totalsyra 4,8 g/l
Ursprung Umbrien- Sagrantino di Montefalco DOCG, Italien	Restsocker 1 g/l
Varukategori Röda viner	Sortiment Restaurang
	Certifiering Hållbarhetscertifierat

Karaktär Härligt komplext vin med toner av björnbär, peppar, muskot, granskott, mynta och choklad. Fylligt vin med tydlig tanninstruktur och intensiv finish.

Lagring Vinet har legat 24 månader på franska ekfat och minst 6 månader på flaska.

Passar till Detta vin passar bra till grillat lamm, svart tryffel och vilt.

Information Första årgången av detta vin producerades 1993



Om producenten

Sagrantinodruvans otroliga potential

Val di Maggio Arnaldo Caprai ligger i Montefalco, några mil söder om Assisi och Spello. Arnaldo Caprai hade byggt upp en förmögenhet i textilbranschen och 1971 investerade han i en lantegendom med några få hektar vinmark, planterade med Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot och ett litet bestånd av den lokala druvan Sagrantino di Montefalco.

1989 gick Arnaldos son Marco in som ansvarig för verksamheten. Han har hela tiden varit inställt på produktion av högkvalitativa viner. Han hade dessutom en dröm om att rädda och utveckla Sagrantinodruvan, som funnits i trakten i mer än 400 år, men som nu var i det närmaste utrotningshotad.

Att Marco Caprai lyckats är helt klart. För sina insatser har han av landets sommelierförening utsetts till "Italiens bästa vinproducent". Toppvinet Montefalco Sagrantino 25 Anniversario – gjort på 100 procent sagrantino di Montefalco har i alla årgångar sedan det lanserades fått toppbetyget "Tre glas" i vinbibeln Vini d'Italia. I Robert Parkers The Wine Advocate har vinet alltid fått höga poäng och författaren "betraktade det som en av höjdpunkterna i sitt professionella liv, när han upptäckte Marco Caprais viner och genom dem fick insikt om Sagrantinodruvans otroliga potential".