CAPRAI GRAPPA SAGRANTINO 70CL

Grappa, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Klar; in der Nase intensiv und frisch mit Noten von getrockneten Früchten. Fruchtiger Geschmack mit leichtem Nachgeschmack von Mandeln und Schokolade. Schön strukturiert, trocken, warmer intensiver Abgang.
Vinifikation	Im Edelstahltank ausgebaut.
Traubensorten	100% Sagrantino
Alkohol	45 %
Format	70 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