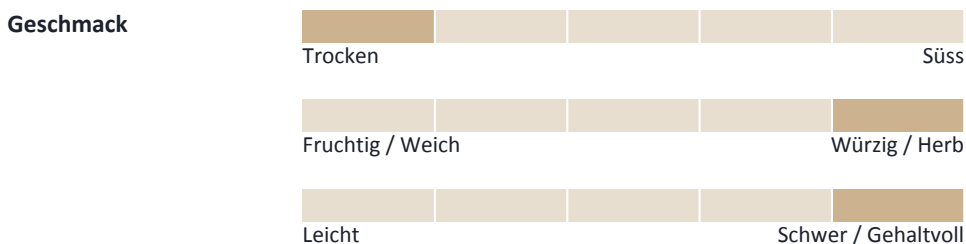




MONTEFALCO RISERVA



Montefalco rosso DOC, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien



Jahrgang	2015
Notizen	Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen; voll im Aroma, mit intensiven Noten von Waldbeeren und Gewürzen; gut ausbalanciert mit einem delikatem Vanillearoma. Gut strukturiert; lang und ausgeglichen im Abgang.
Vinifikation	20 Monate in franz. Eichenholzfässern und 6 Monate in der Flasche ausgebaut
Traubensorten	70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 14 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Veronelli (2010) 3/3 Stelle Gambero Rosso (2010) 2/3 Bicchieri James Suckling (2011) 94/100 Punkte

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>