

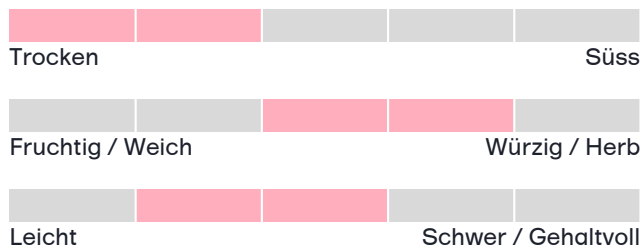


VINO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO ARNALDO CAPRAI



Vino Spumante Brut, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack



Notizen

Helles Strohgelb; frisches Bouquet mit fruchtigen Apfelnoten, weissen Blüten und leicht hefig. Die Perlage ist fein und anhaltend. Am Gaumen frisch, harmonisch und ausgewogen.

Begleitend zu

Perfekt für jede Gelegenheit.

Vinifikation

Flaschengärung. Reifung auf der Hefe für mindestens 20 Monate.

Traubensorten

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Alkohol

12 %

Format

75 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>