



## RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

# Montefalco Rosso

125:-

Nr 99341

Flaska, 750 ml

Arnaldo Caprai, 2016

Italien, Umbrien, Montefalco

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, kryddnejlika, plommon, salvia, skogshallon, vanilj och svarta oliver. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

### Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

### Säljstart

2018-08-03

### Alkoholhalt

14 %

### Färg

Tät, mörk, blårod färg.

### Doft

Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, kryddnejlika, plommon, salvia, skogshallon, choklad och svarta oliver.

### Råvaror

70% sangiovese, 15% sagrantino och 15% merlot.



Chatta med oss

**Övrigt**

Sangiovese är den mest odlade blå druvan i Umbrien. Druvans namn är hämtat från latin, sangius jovis - Jupiters blod. Sagrantino är en lokal druvsort som är tillåten i två av Italiens DOCG-viner; Sagrantino di Montefalco och Sagrantino di Montefalco Passito, vilka båda är endruvsviner, samt Montefalco Rosso, där sangiovese är huvuddruvan och sagrantino tillåts ingå med upp till 15 procent.

**Producent**

Arnaldo Caprai

**Om producenten**

1971 köpte Arnaldo Caprai egendomen Val di Maggio som då bestod av fem hektar vinodlingar. Sedan 1988 drivs vingården av hans son Marco. Första årgången av detta vin tillverkades 1975.

**Leverantör**

Vinunic AB

**Hållbarhet**

Kan lagras.

**Lagring**

Vinet lagrades i ett år på franska ekfat, så kallade barriquer och minst fyra månader på butelj.

**Odlingsområde**

Montefalco ligger i regionen Umbrien, strax söder om staden Perugia.

**Jordmån**

Kalkrik lerjord.

**Förslutning**

Naturkork

**Kr/l - jämförpris**

166,67



Chatta med oss