



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG

Documentate testimonianze storiche consentono di affermare che in passato il vino ottenuto dalle uve della varietà 'Sagrantino' era tradizionalmente prodotto e consumato nella versione dolce. I tralci di vite scolpiti nei fregi di marmo della chiesa romanica di Montefalco testimoniano questa lunga tradizione che La Arnaldo Caprai vuole rinnovare. Un vino da meditazione come la Terra che lo produce e che si abbina alla più classica tradizione pasticceria.

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di Vino: Rosso

Prima Annata di Produzione: 1975

Uve: Sagrantino 100%

| | |
|---------------------------|---|
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Resa per ettaro: | 50q |
| Epoca di vendemmia: | Fine ottobre |
| Vinificazione: | Le uve sono poste ad appassire per due mesi sui graticci in un ambiente arieggiato per ottenere un graduale e regolare processo di appassimento dei grappoli. |
| Affinamento: (mesi) | Barrique: 18 Bottiglia: 6 |
| N° di bottiglie prodotte: | 3.000/5.000 |
| Data Commercializzazione: | Fine Giugno |

NOTE DEGUSTATIVE

| | |
|--------------|--|
| Colore: | rosso rubino intenso tendente al granato. |
| Aroma: | sensazioni intense, con note di frutta matura e sentori di frutti di bosco e di frutta secca. |
| Gusto: | amabile, pieno, con retrogusto piacevole di agrumi e frutta secca. |
| Abbinamenti: | si abbina molto bene alla tradizionale pasticceria umbra, ma si presta ugualmente a essere consumato come vino da "meditazione". |
| Note: | adatto all'invecchiamento, ha una durata di almeno 10-15 anni. |

