



Vergani

## SAGRANTINO COLLEPIANO IN HK SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Ombrie, Italie

Profil de goût



Millésime	2019
Notes	Rouge rubis foncé ; bouquet fin et varié rappelant la mûre ; goût sec, harmonieux, volumineux avec des tannins charnus ; finale longue.
Accompagnement	Plats de viande forts, gibier, Parmiggiano
Vinification	Vieillessement de 22 mois dans des barriques françaises
Les variétés de raisin	100% Sagrantino
Alcool	15.5%
Format	75 cl
Prix / Classements	

### CAPRAI ARNALDO

Tout a commencé en 1971 quand Arnaldo Caprai a réalisé un vieux rêve et a acheté le domaine du Val di Maggio dans la plus belle région de Montefalco. L'entrée du jeune Marco Caprai dans l'entreprise en 1988 a marqué un tournant. Marco Caprai a conduit la cave à la première place en Ombrie en très peu de temps et est maintenant reconnu comme l'un des meilleurs producteurs en Italie. En 2001, Marco Caprai a reçu le prix du "meilleur producteur de vin d'Italie" et en 2005, le Sagrantino di Montefalco Riserva 25 anni 2001 a reçu le prix du "meilleur vin d'Italie 2005". En outre, M. Caprai a reçu la distinction "Cantina dell'anno 2006" de Gambero Rosso et "European Winery of the Year 2012" de Wine Enthusiast.