



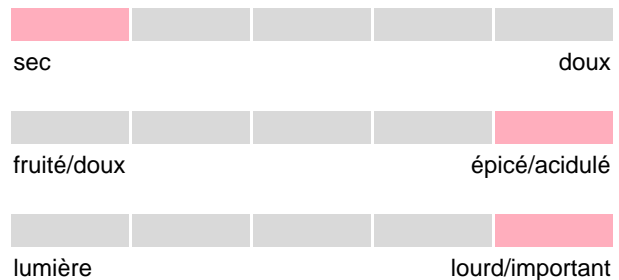
Vergani

SAGRANTINO 25 ANNI SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Ombrie, Italie

Profil de goût



Millésime

2019

Notes

Rouge foncé profond ; bouquet fumé et aromatique, magnifiquement beurré et expansif ; palais juteux et puissant avec des tanins parfaitement intégrés, arôme intense, bien équilibré. Un grand vin, qui a été lancé pour la première fois en 1993 à l'occasion du 25e anniversaire de la cave !

Accompagnement

Tournedos, gigot d'agneau, gibier

Vinification

24 mois de barrique française et 8 mois de vieillissement en bouteille. Production : 30'000 bouteilles.

Les variétés de raisin

100% Sagrantino

Alcool

15.5%

Format

150 cl

Prix / Classements

Gambero Rosso (2016)

3/3 Bicchieri

Bibenda/Duemilavini (2016)

5/5 Grappoli

Robert Parker (2016)

95/100 Punkte

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.