



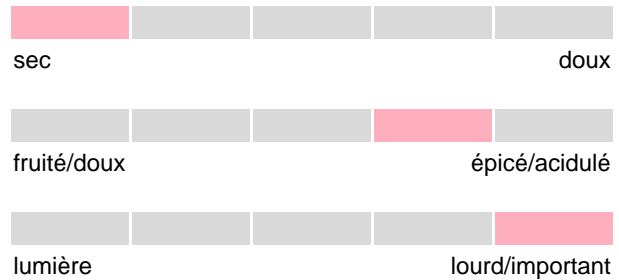
Vergani

SAGRANTINO SPINNING BEAUTY SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG ARNALDO CAPRAI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Ombrie, Italie

Profil de goût



Millésime

2014

Notes

Un nez étonnant aux arômes tertiaires mêlés de chocolat, de confiture de fruits noirs et rouges et d'épices douces. Un long vieillissement révèle une texture riche avec des facettes de bois balsamique, des notes d'encens, des composants grillés qui se fondent dans une texture riche et élégante. Corsé et frais. Sa persistance et son équilibre soulignent une forte personnalité.

Vinification

Vieillissement : 8 ans dans les barriques françaises. Chêne et au moins 8 mois de vieillissement en bouteille.

Les variétés de raisin

100% Sagrantino

Alcool

15.5%

Format

75 cl

Prix / Classements

Robert Parker (2006)

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.