



MONTEFALCO BIANCO 2022

Art. nr 1035406

Pris 159,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien - Montefalco, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Trebbiano Spoletino 60%, Chardonnay 40%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Delikat doft av citrus, päron, vita blommor och mineral. Smaken är torr och krispig och smakrik med hög och välintegrerad fruktsyra.

Lagring Vinet har lagrats 3 månader i ståltank och sedan ytterligare 3 månader i flaska. Vinet kan lagras 3-5 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till maträtter av kyckling, fisk eller skaldjur, samt till pasta, risotto eller sallader.



Om producenten

Sagrantinodruvans otroliga potential

Val di Maggio Arnaldo Caprai ligger i Montefalco, några mil söder om Assisi och Spello. Arnaldo Caprai hade byggt upp en förmögenhet i textilbranschen och 1971 investerade han i en lantegendom med några få hektar vinmark, planterade med Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot och ett litet bestånd av den lokala druven Sagrantino di Montefalco.

1989 gick Arnaldos son Marco in som ansvarig för verksamheten. Han har hela tiden varit inställt på produktion av högkvalitativa viner. Han hade dessutom en dröm om att rädda och utveckla Sagrantinodruvan, som funnits i trakten i mer än 400 år, men som nu var i det närmaste utrotningshotad.

Att Marco Caprai lyckats är helt klart. För sina insatser har han av landets sommelierförening utsetts till "Italiens bäste vinproducent". Toppvinet Montefalco Sagrantino 25 Anniversario – gjort på 100 procent sagrantino di Montefalco har i alla årgångar sedan det lanserades fått toppbetyget "Tre glas" i vinbibeln Vini d'Italia. I Robert Parkers The Wine Advocate har vinet alltid fått höga poäng och författaren "betraktade det som en av höjdpunkterna i sitt professionella liv, när han upptäckte Marco Caprais viner och genom dem fick insikt om Sagrantinodruvans otroliga potential".