



MONTEFALCO BIANCO 2024

Art. nr 70690

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%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Delikat doft med inslag av citrus, päron och vita blommor. Torr och krispig smak med rondör och en hög men välintegrerad fruktsyra. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Vinet har lagrats 3 månader i ståltank och sedan ytterligare minst 3 månader i flaska.

Lagring Vinet kan lagras 3-5 år

Passar till Serveras vid 9-11°C som aperitif, till charkuterier eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel, fläsk eller kalv, gärna pasta, risotto, sallader eller andra rätter med medelhavsinspiration, exempelvis Caprese med solmogna tomater, burrata och basilika, grillad havsabborre med fänkål och citron, Linguine alle vongole, grillad bläckfisk med potatis och citron, smörstekt gös med citron, zucchini och lätt beurre blanc, stekt kyckling med citron, salvia och zucchini eller en klassisk vitello tonnato med kapris och citron. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en risotto med zucchini, citron och Pecorino. Vinet passar även utmärkt till milda ostar som Pecorino fresco, Mozzarella di bufala, Burrata, Taleggio eller en ung Asiago. Lufta gärna vinet 15-20 minuter före servering.



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 bästa 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".