



MONTEFALCO ROSSO 2022

Art. nr 1030333

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien- Montefalco Rosso DOC,
Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 70%, Sagrantino 15%,
Merlot 15%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Nyanserad doft med inslag av skogsbär, hallon, mörka körsbär, viol, örter, peppar, kakao och fat. Smaken är torr, fruktig och kryddig med mjuka tanniner.

Tillverkning Druvorna skördades i september och oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa. Skalmaceration under 10-15 dagar med överpumpning två gånger dagligen. Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, barriquer och sedan minst 4 månader på flaska.

Passar till Serveras vid 18°C som sällskapsvin, till charkuterier eller till lättare rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar

Information 1971 köpte Arnaldo Caprai egendomen Val di Maggio som då bestod av fem hektar vinodlingar. Sedan 1988 drivs vingården av hans son Marco. Första årgången av detta vin tillverkades 1975.

