



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

25 ANNI MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Luigi Pirandello scriveva: "a tutto c'è un oltre". Con lo spirito della sfida ma anche con l'amore e la fantasia di chi insegue un sogno, è stato realizzato questo vino che vuole porsi come l'oltre del Sagrantino.

Il Sagrantino 25 Anni nasce dall'esaltante esperienza di ricerca e dalla speciale selezione di uve Sagrantino. Prodotto per la prima volta con l'annata 1993 per celebrare il 25° anniversario dell'azienda, da allora conserva questo nome insieme al carattere, la potenza e l'eleganza che lo distinguono.

Classificazione: D.O.C.G.

Prima Annata di Produzione: 1993

Uve: 100% Sagrantino

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 6.000-8.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 50q

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre e prima di ottobre

Affinamento: Barrique: 24 mesi; Bottiglia: almeno 8 mesi

N° di bottiglie prodotte: 40.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino impenetrabile con riflessi granato-scuro

Aroma: Sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao

Gusto: Morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino

Abbinamenti: Arrostiti e grigliati di agnello, tartufo nero, selvaggina

Potenziale di affinamento: oltre i 20 anni

Note: Si consiglia di aprire 2 ore prima del servizio; servire a 18/20 °C

Formato L: 0,75 / 1,5 / 3 / 5

