



ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

**COLLEPIANO**  
**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**

Vino simbolo della nuova realtà enologica di Montefalco, il Sagrantino Collepiano trae la sua forza da una tradizione secolare e dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino. Collepiano è l'areale di produzione del Sagrantino e indica la dolce pendenza delle nostre colline.

**Classificazione: D.O.C.G.**

**Prima Annata di Produzione: 1979**

**Uve: 100% Sagrantino**

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

**Resa per ettaro:** 50/60q

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

**Affinamento:** Barrique: 22 mesi; bottiglia: almeno 6 mesi

**N° di bottiglie prodotte:** 80.000

NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei

**Aroma:** Confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria

**Gusto:** Potente e al tempo stesso elegante, tannino che fa pensare al futuro

**Abbinamenti:** Carne arrostita preferibilmente con un buon contenuto di grassi, spezzatini e selvaggina.

**Potenziale di affinamento:** 10 -15 anni

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

**Formato L:** 0,375 / 0,75 / 1,5 / 3

