



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

MONTEFALCO ROSSO MONTEFALCO ROSSO DOC

Il "Montefalco Rosso" simboleggia il forte legame del vino con il territorio di Montefalco; è prodotto con uve della varietà 'Sangiovese' e, in piccola percentuale, con 'Sagrantino' massima espressione di quella tipicità da sempre sostenuta dalla Arnaldo Caprai.

Classificazione: D.O.C.

Prima Annata di Produzione: 1975

Uve: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 90-100q

Epoca di vendemmia: Ultima decade di settembre

Affinamento: Barrique: 12 mesi; bottiglia: almeno 4 mesi

N° di bottiglie prodotte: 200.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso e brillante

Aroma: Fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata

Gusto: In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza in contrapposizione ai tannini

Abbinamenti: Antipasti di salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti succulenti e arrostiti di carni

Potenziale di affinamento: 6-8 anni

Note: Temperatura di servizio 18 °C

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

