



# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## MONTEFALCO RISERVA MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

Questo vino di rara eleganza è il risultato di approfonditi studi sia in campo agronomico che enologico. È prodotto con le migliori uve delle varietà Sangiovese e Sagrantino selezionate sui nostri vigneti.

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

**Prima Annata di Produzione: 1993**

**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:** 60/70q  
**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di settembre e prima di ottobre  
**Affinamento:** Barrique: 20 mesi; bottiglia: almeno 6 mesi  
**N° di bottiglie prodotte:** 15.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Rosso rubino intenso con tonalità violacee

**Aroma:** Nella sua ampiezza troviamo ciliegia sotto spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie

**Gusto:** Pieno e morbido perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato

**Abbinamenti:** Questo vino strutturato e ampio, è esaltato se abbinato a carni rosse ed arrostiti

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

**Note:** Adatto all'invecchiamento; servire a 18/20 °C

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

