



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

SPINNING BEAUTY
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Spinning Beauty è un'intuizione che ha guidato l'opera e la passione di un uomo alla ricerca continua della bellezza. La bellezza come un filo invisibile lega saldamente le storie di una famiglia, i suoi valori, l'identità di un territorio e la sua tradizione in un movimento incessantemente rivolto al futuro. Dal più antico vigneto di selezione clonale Monte della Torre e dal cento per cento di uve Sagrantino, clone Cobra, nasce questo vino ricco di personalità e fascino.

Classificazione: D.O.C.G.

Prima Annata di Produzione: 2006

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 ottobre
Affinamento:	Barrique: 8 anni; bottiglia: almeno 8 mesi
N° di bottiglie prodotte:	900

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso granato

Aroma: Grande forza aromatica dove le note terziarie si fondono alle percezioni di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e rossi e spezie dolci. Il segno dell'elevazione in rovere si fa ulteriormente sentire nelle sfaccettature balsamiche lignee, nei cenni di incenso e densa componente tostata

Gusto: Grintosamente tannico, corposo e fresco. Ha persistenza lunga e coerente

Abbinamenti: Importanti appuntamenti culinari

Potenziale di affinamento: oltre i 15 anni

Note: Perfetto come vino da meditazione, servire a 18/20°C

Formato L: 0,75

