LIMITED EDITION





MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018

EDIZIONE LIMITATA #CAPRAI4LOVE - 700° ANNIVERSARIO DANTE

Varietà 100% Sagrantino

Tecniche di allevamento Cordone Speronato con densità d'impianto di 6.000 piante Ha. Resa per ettaro 50-60 q

Affinamento 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma al naso profumi intensi di prugne, confettura di ciliegia e spezie dolci

Gusto il gusto è deciso e intenso, la morbidezza del tannino perfettamente bilanciata dalla freschezza del finale

Potenziale di affinamento 10-15 anni

Formati L 0,75/1,5

Confezione prezioso astuccio con calamita e maniglia

ARNALDO-CAPRAI