

VINUNIC

MONTEFALCO ROSSO 2023

Art. nr 92319

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien - Montefalco, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 70%, Sagrantino 15%,
Merlot 15%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Nyanserad doft med inslag av skogsbär, hallon, mörka körsbär, viol, örter, peppar, kakao och fat. Smaken är torr, fruktig och kryddig med mjuka tanniner.

Tillverkning Druvorna skördades i september och oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa. Skalmaceration under 10-15 dagar med överpumpning två gånger dagligen. Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, barriquer och sedan minst 4 månader på flaska.

Passar till Serveras vid 18°C i medelstora vinkupor som sällskapsvin, till charkuterier eller till lättare rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm, exempelvis Pollo alla cacciatora alltså kyckling med tomat, svamp vitlök, oliver och rosmarin serverat med polenta, Pappardelle med salsiccia, Karl Johan och tomat, Tagliatelle al ragù di cinghiale det vill säga vildsvinsragù, fläskkotletter med salvia, svamp och rostad lök, Porchetta med rosmarin, fänkål och vita bönor eller lammrostbiff med rosmarin och cannelliniönor. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad aubergine med linser, svamp, tomat och färskiven pecorino. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Umbro stagionato, Pecorino Toscano, 24 månaders Parmigiano Reggiano, Taleggio eller Fontina. Dekantera gärna vinet 45-60 minuter före servering.

Information 1971 köpte Arnaldo Caprai egendomen Val di Maggio som då bestod av fem hektar vinodlingar. Sedan 1988 drivs vingården av hans son Marco. Första årgången av detta vin tillverkades 1975.



Omdömen

Wine Spectator 90p

A core of black raspberry and cassis fruit flavors is integrated with light, sculpted tannins in this balanced, medium-bodied red. An aromatic overtone of anise, medicinal herbs and tar comes to the fore and lingers on the chewy finish. Sangiovese, Sagrantino and Merlot. Drink now through 2029

Om producenten

Sagrantinodruvans otroliga potential

Val di Maggio Arnaldo Caprai ligger i Montefalco, några mil söder om Assisi och Spello. Arnaldo Caprai hade byggt upp en förmögenhet i

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

textilbranschen och 1971 investerade han i en lantegendom med några få hektar vinmark, planterade med Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot och ett litet bestånd av den lokala druven Sagrantino di Montefalco.

1989 gick Arnaldos son Marco in som ansvarig för verksamheten. Han har hela tiden varit inställt på produktion av högkvalitativa viner. Han hade dessutom en dröm om att rädda och utveckla Sagrantinodruvan, som funnits i trakten i mer än 400 år, men som nu var i det närmaste utrotningshotad.

Att Marco Caprai lyckats är helt klart. För sina insatser har han av landets sommelierförening utsetts till "Italiens bäste vinproducent". Toppvinet Montefalco Sagrantino 25 Anniversario – gjort på 100 procent sagrantino di Montefalco har i alla årgångar sedan det lanserades fått toppbetyget "Tre glas" i vinbibeln Vini d'Italia. I Robert Parkers The Wine Advocate har vinet alltid fått höga poäng och författaren "betraktade det som en av höjdpunkterna i sitt professionella liv, när han upptäckte Marco Caprais viner och genom dem fick insikt om Sagrantinodruvans otroliga potential".