

## MONTEFALCO ROSSO 2015

Art. nr: AD0101

Pris: 149 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Producent: Arnaldo Caprai

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

Karaktär: Rik rubinröd färg. Otroligt intensiv doft, dominerad av mogen röd frukt och ett delikat inslag av vanilj. Smaken är fyllig, rik och torr. Lång avslutning.

Lagring: Lagrats 12 månader på ekfat, varav 30% är franska barriquer. Minst 4 månader på flaska innan vinet släpps till försäljning.

Alkoholhalt: 14,5% Totalsyra: 5,2 g/l Restsocker: 2,2 g/l

---

### Om producenten

#### Sagrantinodrivans 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 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 druvan 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 bästa 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 Sagrantinodrivans otroliga potential".

