

VINUNIC

VALDIMAGGIO MONTEFALCO SAGRANTINO 2022

Art. nr 73384

Pris 489 kr

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien - Montefalco

Sagrantino, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sagrantino 100%

Alkoholhalt 15,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Inbjudande, fruktig och kryddig doft med inslag av röda bär, körsbär, plommon, kryddor, lakrits, torkade blommor och fat. Välbalanserad smak med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Vinet har lagrats 24 månader i franska barriquer, sedan ytterligare minst 8 månader i flaska

Lagring Vinet kan lagras upp till 20 år.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis långbakad lammfog med rosmarin, Karl Johan och rotselleripuré, grillade lammkotletter med örter, cannelliniönor och en lätt lammsky, Peposo ett rustikt toskanskt långkok på nötkött, rödvin, vitlök och rikligt med svartpeppar serverat med krämig polenta, rödvinsbräserad oxkind med svamp, rostad smälök, timjan och potatispuré eller rosastekt hjortytterfilé med tryffel, rotselleripuré och smörstekt svartkål. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portabello med belugalinser, rostad rotselleri, svartkål, timjan, valnötter och lagrad Pecorino. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Umbro stagionato, Pecorino di Pienza stagionato, 36 månaders Parmigiano Reggiano, 30 månaders Comté eller en lagrad Caciocavallo. Dekantera gärna vinet 2 timmar före servering, framförallt om det dricks ungt.

Information Första årgången som producerades av detta vin var 2012



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 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".

Vinunic

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

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".