

Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG

Arnaldo Caprai, Umbrien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sagrantino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, vollmundig
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem, vorzugsweise kräftigen Fleischgerichten, Gulasch und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 35 52

Charakteristika

In der Nase Aromen von Brombeerkonfitüre, Pfeffer, Nelken und Vanille sowie einem Hauch Balsamico und leichtem Puderduft. Im Geschmack kraftvoll und zugleich elegant mit vielversprechenden Tanninen.

Klima/Terroir

Das renommierte Weingut liegt in der Gemeinde Montefalco im Herzen der Region Umbrien. Die Weinberge liegen in einem von den Apenninen umschlossenen Hochland, 250-450 Meter über Meereshöhe und bestehen vorwiegend aus tiefgründigem Lehm- und Tonböden mit einem hohen Anteil von Muschelkalk. In dieser von den Bergen abgeschirmten, wasserreichen Region sind die Trauben kaum Hitzeeinflüssen ausgesetzt, was eine optimale Entwicklung der Fruchtaromen begünstigt.

Ausbau

22 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern und mindestens sechs weitere Monate auf der Flasche.

Das Weingut

1971 kauft Arnaldo Caprai, ein erfolgreicher Textilkaufmann, das Anwesen Val di Maggio in Montefalco im Herzen Umbriens, um sich seinen Traum von einem eigenen Weingut zu erfüllen. Er begann zunächst mit nur fünf Hektar, doch mit der Zeit erkannte er mehr und mehr das große Potenzial dieser Region und der lokalen Rebsorte Sagrantino und erwarb weiteres Land in der Umgebung. 1988 übergab er die Leitung des Weingutes seinem Sohn Marco Caprai, der mit seiner Leidenschaft und Entschlossenheit ein ganz neues Kapitel in der die Geschichte der Anbauregion Montefalco und der Rebsorte Sagrantino begonnen hat. Tradition, Innovation und Terroir sind die Schlüsselwörter, die Caprai in der täglichen Arbeit vorantreiben.

