

## Montefalco Rosso DOC

*Arnaldo Caprai, Umbrien*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Sangiovese, Sagrantino, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, ausgewogen
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Antipasti mit Wurstwaren und mittelreifem Käse, Pastagerichte mit Soßen und Braten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 34 10

### Charakteristika

In der Nase Aromen von Wildblumen, roten Beeren und einem Hauch von Muskat. Im Geschmack zu Beginn trocken und frisch, ein perfekter Kontrast von Tanninen und Geschmeidigkeit.

### 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

12 Monate in slawonischer Eiche und französischen Barriques, anschließend reift der Wein noch für mindestens vier 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.

