



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

**MONTEFALCO RISERVA
MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC**

Questo vino di rara eleganza è il risultato di approfonditi studi sia in campo agronomico che enologico. È prodotto con le migliori uve delle varietà Sangiovese e Sagrantino selezionate sui nostri vigneti.

Classificazione: D.O.C.

Prima Annata di Produzione: 1993

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

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.
Resa per ettaro: 60/70q
Epoca di vendemmia: Ultima decade di settembre e prima di ottobre
Affinamento: Barrique: 20 mesi; bottiglia: almeno 6 mesi
N° di bottiglie prodotte: 15.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso con tonalità violacee

Aroma: Nella sua ampiezza troviamo ciliegia sotto spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie

Gusto: Pieno e morbido perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato

Abbinamenti: Questo vino strutturato e ampio, è esaltato se abbinato a carni rosse ed arrostiti

Potenziale di affinamento: 10-15 anni

Note: Adatto all' invecchiamento; servire a 18/20 °C

Formato L: 0,75 / 1,5

