



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

SAGRANTINO PASSITO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Documentate testimonianze storiche consentono di affermare che in passato il vino ottenuto dalle uve della varietà "Sagrantino" era tradizionalmente prodotto e consumato nella versione dolce. I tralci di vite scolpiti nei fregi di marmo della chiesa romanica di Montefalco testimoniano questa lunga tradizione che la Arnaldo Caprai vuole rinnovare.

Classificazione: D.O.C.G.

Prima Annata di Produzione: 1975

Uve: 100% Sagrantino

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 7.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 50q

Epoca di vendemmia: Fine ottobre

Affinamento: Barrique: 15 mesi; bottiglia: almeno 12 mesi

N° di bottiglie prodotte: 5.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato

Aroma: La dolcezza si avverte già al naso con la marmellata di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella

Gusto: Entra dolce e caldo, morbido e intenso, il tannino fa il suo dovere bilanciando lo zucchero e lasciando la bocca pronta a un nuovo assaggio

Abbinamenti: Dolci e biscotti della tradizione umbra, come i "tozzetti", crostate, cioccolato fondente, formaggi cremosi e stagionati

Potenziale di affinamento: 15 anni

Note: Adatto all'invecchiamento; servire a 16/18 °C

Formato L: 0,375

