



ARNALDO CAPRAI

Viticolture in Montefalco

VIGNA FLAMINIA MAREMMANA MONTEFALCO ROSSO DOC

Il nome prende origine dai vigneti coltivati lungo un antico diverticolo della via consolare Flaminia che dalla verde Umbria si estende fino alla Maremma. Un tempo i pastori percorrevano la via per la migrazione stagionale dei greggi e delle mandrie.

Classificazione: D.O.C.

Prima Annata di Produzione: 2007

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

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 80/90q

Epoca di vendemmia: Settembre

Affinamento: Barrique: 14 mesi; bottiglia: almeno 6 mesi

N° di bottiglie prodotte: 20.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino brillante

Aroma: Ciliegia marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e fini sentori erbacei, arricchiti da una nota di pepe

Gusto: Avvolgente e corposo, elegante grazie alla finezza dei tannini

Abbinamenti: Indicato per accompagnare zuppe saporite, primi con ragù di carne e grigliate

Potenziale di affinamento: 6-8 anni

Note: Temperatura di servizio 18/20 °C

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5

