



# Rosso di Montefalco Umbria

## DOC 75 cl














75 cl

 IT - Umbrien - 2022

 Arnaldo Caprai

Rubinrot und klar. Der Rosso di Montefalco 2022 von Arnaldo Caprai verbindet saftigen Sangiovese mit der kraftvollen Tanninstruktur des Sagrantino und einem runden Anteil Merlot. Am Gaumen zeigt er sich mittel- bis vollmundig, trocken und lebendig, mit feinkörnigen Tanninen, guter Spannung und würziger Wärme. Der Ausbau im Holz mit anschliessender Flaschenreife bringt Griff, dezente Vanille und einen langen, eleganten Nachhall.

	<b>Traubensorte</b>	Sangiovese/Sagrantino/Merlot
	<b>Herkunft</b>	Umbrien
	<b>Produzent</b>	Arnaldo Caprai
	<b>Vinifikation</b>	Ausbau 12 Monate in Holz (Holzfässer/Barrique) und anschliessend mindestens 4 Monate Flaschenreife.
	<b>Charakter</b>	Rubinrot und klar. Der Rosso di Montefalco 2022 von Arnaldo Caprai verbindet saftigen Sangiovese mit der kraftvollen Tanninstruktur des Sagrantino und einem runden Anteil Merlot. Am Gaumen zeigt er sich mittel- bis vollmundig, trocken und lebendig, mit feinkörnigen Tanninen, guter Spannung und würziger Wärme. Der Ausbau im Holz mit anschliessender Flaschenreife bringt Griff, dezente Vanille und einen langen, eleganten Nachhall.
	<b>Passt zu</b>	Salumi, mittlereifere Käse, Pasta mit Ragout, Braten, rotes Fleisch, weisses Fleisch.
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18°C.
	<b>Artikel Nr.</b>	09795/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine