Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Montefalco Sagrantino DOCG 2012

Arnaldo Caprai

Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG prodotto dall'azienda di Arnaldo Caprai, riconosciuta come azienda leader nella produzione di Sagrantino di Montefalco, vitigno attestato nel territorio umbro da più di quattrocento anni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montefalco Sagrantino
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Umbria
Localizzazione	Montefalco
Vitigno	Sagrantino 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Demi (0.375 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato
Gusto	In bocca 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
Profumo	Al naso già dolce con la marmellata di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella
Abbinamenti	Dolci
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	7000 piante per ettaro
Vinificazione	Utilizzo di uve appassite in locali con areazione e temperature controllate
Maturazione	18 mesi in barrique
Affinamento	12 mesi in bottiglia