ROTWEINE

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.

Traubensorte	Sangiovese/Sagrantino/Merlot
Herkunft	Umbrien
Produzent	Arnaldo Caprai
Vinifikation	Ausbau 12 Monate in Holz (Holzfässer/Barrique) und anschliessend mindestens 4 Monate Flaschenreife.
Charakter	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.
Passt zu	Salumi, mittelgereifter Kaese, Pasta mit Ragout, Braten, rotes Fleisch, weisses Fleisch.
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18°C.
Artikel Nr.	09795/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine