

ARNALDO·CAPRAI



MONTEFALCO ROSSO

MONTEFALCO ROSSO DOC

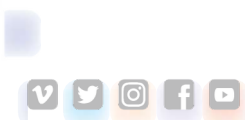
Il “Montefalco Rosso” simboleggia il forte legame del vino con il territorio di Montefalco; è prodotto con uve della varietà ‘Sangiovese’ e, in piccola percentuale, con ‘Sagrantino’, massima espressione di quella tipicità da sempre sostenuta dalla Arnaldo Caprai.

CLASSIFICAZIONE	DOC
PRIMA ANNATA PRODUZIONE	1975
UVE	70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato
RESA PER ETTARO	90 / 100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima decade di settembre
AFFINAMENTO	Barrique: 12 mesi Bottiglia: almeno 4 mesi
N° BOTTIGLIE PRODOTTE	200.000
POTENZIALE AFFINAMENTO	6 / 8 anni
NOTE	Servire a 18 °C
FORMATO L	0,375 / 0,75 / 1,5

NOTE DEGUSTATIVE



COLORE	Rosso rubino intenso e brillante
AROMA	Fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata
GUSTO	In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza in contrapposizione ai tannini



www.arnaldocaprai.it