



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

**VALDIMAGGIO
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**

Il Sagrantino Valdimaggio costituisce la sintesi espressiva di un solo vigneto, Vigna del Lago. Questo vino è l'esito di una lunga ed accurata ricerca qualitativa, con metodologie all'avanguardia, sia in vigna che in cantina.

Classificazione: D.O.C.G.

Prima Annata di Produzione: 2012

Uve: 100% Sagrantino

Sistema di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 6.000-7.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 50q

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre e prima di ottobre

Affinamento: Barrique: 24 mesi; bottiglia: almeno 8 mesi

N° di bottiglie prodotte: 6.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Aroma: Deliziosi profumi di frutta rossa e confettura di ciliegie, delicati richiami alle spezie dolci, affinate note di grafite

Gusto: Grande freschezza ed equilibrio, morbido il tannino

Abbinamenti: Arrostiti e grigliate di carne, formaggi stagionati

Potenziale di affinamento: 20 anni

Note: Vino con capacità di lungo invecchiamento; servire a 18/20°C

Formato L: 0,75

