



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG ARNALDO CAPRAI

DENOMINAZIONE:
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

PROVENIENZA:
MONTEFALCO

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granato

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%vol

VITIGNI PRINCIPALI: 100% Sagrantino

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia

PROFUMO: La dolcezza si avverte già al naso con la marmellata di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella

SAPORE: 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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Dolci e biscotti della tradizione umbra, come i "tozzetti", crostate, cioccolato fondente, formaggi cremosi e stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C