

**Identification du vin****Région :** Ombrie (Umbria)

**Appellation :** Montefalco rosso  
**Dénomination :** Montefalco Arnaldo Caprai  
**Producteur :** Caprai Arnaldo  
**Cépages :** Merlot : 15 %, Sagrantino : 15 %, San giovese : 70 %  
**Fournisseur :** Licata Vini  
**Millésime :** 2000      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13°      **Prix :** 14,52

**A** **Couleur :** Grenat  
**S** **Intensité :** Noir  
**P** **Limpidité :**  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne à discrète  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** Un peu animal, fruits noirs confiturés  
**S**  
**Défauts :**

**A** **Attaque :** Souple  
**E** **Evolution :** Bel équilibre  
**V** **Fin bouche :** Beaucoup d'astringence  
  
**E** **Equilibre :**  
**G** **Structure :** La structure est moyenne avec une belle rondeur et des tanins à fondre  
**O** **Arômes :** Fruits noirs confiturés, cuir, un peu de boisé  
**U**  
**T** **Persistance :** 4 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :** Vin à attendre  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**