VININOVA

Sauvignon



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Umbria
APELACJA	Umbria IGT
SZCZEP	Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Świeży, czysty i ekspresyjny bukiet z aromatami białych kwiatów, cytrusów i świeżych ziół. Pojawiają się również typowe dla Sauvignon subtelne nuty roślinne, które nadają winu energii i odmianowego charakteru. W tle wyczuwalny jest delikatny mineralny akcent podkreślający jego świeży i nowoczesny styl.

Smak:

Świeże, harmonijne i dobrze zbalansowane. Cytrusowy owoc oraz żywa kwasowość nadają winu lekkości i energii, natomiast mineralny akcent zapewnia większą głębię i wydłuża finisz. Całość pozostaje czysta, soczysta i orzeźwiająca, z subtelnymi ziołowymi niuansami typowymi dla Sauvignon Blanc.

Potrawy:

Sery kozie, szparagi, tatar z łososia

Więcej informacji:

Sauvignon pokazuje bardziej współczesne oblicze Arnaldo Caprai i możliwości międzynarodowych odmian w umbryjskim terroir. Produkowane od 2016 roku wino powstaje w 100% z Sauvignon Blanc. Dojrzewanie wyłącznie w stali nierdzewnej i następnie w butelce pozwala zachować czysty aromat odmiany, świeżą kwasowość oraz charakterystyczny mineralny profil, bez wpływu aromatów beczki.

Arnaldo Caprai

Arnaldo Caprai to jedna z najważniejszych winnic Umbrii i producent, który odegrał kluczową rolę w odrodzeniu Sagrantino. Historia posiadłości rozpoczęła się w 1971 roku, gdy Arnaldo Caprai kupił Val di Maggio z zaledwie 3 ha winnic. W 1987 stery przejął jego syn Marco, stawiając na badania, innowację i pokazanie światowego potencjału lokalnego szczepu. Dziś winnica gospodaruje na ponad 150 ha, a jej ikonami są Collepiano oraz 25 Anni – wino stworzone z okazji 25-lecia posiadłości. Caprai pomógł przekształcić potężne, taniczne Sagrantino w jedno z najbardziej cenionych długowiecznych win Włoch. Od 2026 roku większościowym udziałowcem Arnaldo Caprai jest Angelini Wines & Estates, wzmacniając pozycję producenta w segmencie włoskich win premium i luksusowych.