

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO

Caprai Collepiano Sagrantino

DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce 15 giorni.

AFFINAMENTO

Affina 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Sagrantino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato con densità d'impianto di 6.000 piante Ha

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

ETTARI VITATI

16

RESA PER ETTARO

5500 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

80000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

5610T