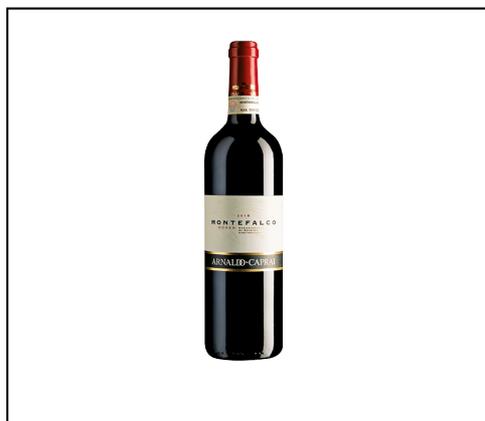


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO

Caprai Montefalco Rosso

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

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 7 giorni.

AFFINAMENTO

Affina 12 mesi in barrique di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

70% Sangiovese - 15% Sagrantino - 15% Merlot

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

ETTARI VITATI

25

RESA PER ETTARO

9000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

200000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

5614T