

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO
Caprai Metodo Classico

DENOMINAZIONE
Vino Spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
S.A.

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Gubbio

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO
Affina almeno 20 mesi sui lieviti

VITIGNO/I
50% Chardonnay - 50% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
500-800 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
5-20 Anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso e calcareo, con presenza di marne

EPOCA DI VENDEMMIA
Agosto-Settembre

ETTARI VITATI
15

RESA PER ETTARO
6000-8000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Leonardo Valenti

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6000-10000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E2906