

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Arnaldo Caprai

**NOME DEL VINO**  
Caprai Montefalco Sagrantino  
Valdimaggio

**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, con  
macerazione sulle bucce 30 giorni.

**AFFINAMENTO**  
Affina 24 mesi in barrique di rovere  
francese e almeno 8 mesi in  
bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Sagrantino

**ALLEVAMENTO**  
Cordone Speronato con densità  
d'impianto di 6.000-7.000 piante  
Ha

**ESPOSIZIONE**  
Sud

**ALTITUDINE**  
370 m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
40 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso e calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ottobre

**ETTARI VITATI**  
8

**RESA PER ETTARO**  
5000 Kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Michel Rolland

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
18 - 20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
6000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E2919