

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO

Caprai Anima Umbra Rosso

DENOMINAZIONE

Umbria Rosso IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Umbria

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce 7 giorni.

AFFINAMENTO

Affina 8 mesi in barrique di rovere francese e almeno 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

85% Sangiovese - 15% Canaiolo

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato con densità d'impianto di 4.000-5.000 piante Ha

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

8500 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

60000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

G526