

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO

Caprai Anima Umbra Grechetto

DENOMINAZIONE

Umbria Grechetto IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Umbria

VINIFICAZIONE

la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura

AFFINAMENTO

affina 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

85% Grechetto - 15% Trebbiano Spoletino

ALLEVAMENTO

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

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

suolo profondo, argilloso e ricco in calcare

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

ETTARI VITATI

8

RESA PER ETTARO

9000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

G527