

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO
Caprai Montefalco Grechetto

DENOMINAZIONE
Montefalco Grechetto DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montefalco

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
90% Grechetto - 10% Sauvignon

ALLEVAMENTO
Cordone speronato, Guyot con densità d'impianto di 5.500 piante Ha

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Suolo profondo ed argilloso, ricco in calcare

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine Settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
9000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
Y151