



20
—
15

MALCOMPARE

Umbria Pinot Nero

INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA

ARNALDO-CAPRAI

SIGNATURE



arnaldocaprai.it

MALCOMPARE

Umbria Pinot Nero

INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA

MALCOMPARE PINOT NERO CONCRETIZZA SPONTANEAMENTE L'INCESSANTE TENSIONE ALLA SPERIMENTAZIONE, FONDANDO LE SUE BASI SULLE CERTEZZE PROFONDE DI UN LUNGO PERCORSO DI RICERCA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO. QUESTO VINO PRODOTTO DA UVE 100% PINOT NERO SVELA ELEGANTI E RAFFINATI PROFUMI; INTRIGA CON TANNINI SETOSI E CREMOSI.

Classificazione:	Umbria I.G.T. Pinot Nero
Prima annata di produzione:	2015
Uve:	100% Pinot Nero
Sistema di allevamento:	Cordone speronato con densità d'impianto di 6.000-7.000 piante Ha
Resa per ettaro:	50q
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Affinamento:	Barrique: 2 anni; Bottiglia: almeno 8 mesi
N° di bottiglie prodotte:	3.300
Esposizione:	Nord; i vigneti sono riparati da boschi di querce che garantiscono climi più freschi
Altitudine dei vigneti:	350 mt s.l.m.
Colore:	Rosso rubino
Aroma:	Rotondo e Fresco con sentori di viola e lampone
Gusto:	Note dolci di legno e spezie regalano un finale setoso e morbido
Abbinamenti:	Importanti appuntamenti culinari
Potenziale di affinamento:	Oltre 10 anni
Note:	Servire a 16°C
Formato L:	0,75

ARNALDO·CAPRAI
SIGNATURE