



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

ANIMA UMBRA UMBRIA GRECHETTO IGT

Di antichissima memoria, è in Umbria la presenza del Grechetto, varietà diffusa nel centro Italia e dalle origini che si fanno risalire al Greco. Anima Umbra Grechetto è la declinazione del vitigno alla volontà di produrre un vino ispirato alla tradizione.

Classificazione: I.G.T.

Prima Annata di Produzione: 2007

Uve: 85% Grechetto, 15% Trebbiano Spoletino

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

Resa per ettaro: 90q

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di settembre

Affinamento: Acciaio: 3 mesi; bottiglia: almeno 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Il vino presenta un bel colore paglierino carico con riflessi verdognoli

Aroma: Sentori fruttati di pesca gialla, fresa ed una leggera nota minerale

Gusto: Secco e fresco con un piacevole finale ammandorlato

Abbinamenti: Servito fresco può essere gustato da solo, perfetto con antipasti e primi a base di pesce e carne bianca.

Potenziale di affinamento: 3 anni

Note: Temperatura di servizio 8 °C

Formato L: 0,75

