



# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## ANIMA UMBRA UMBRIA ROSSO IGT

Anima Umbra è un tipico Rosso dell'Umbria ottenuto dalle varietà autoctone Sangiovese e Canaiolo. Il risultato è un vino sincero ed elegante che rimanda ai sapori del passato. Di colore rosso brillante, al gusto è mediamente strutturato con una intensa nota di caratteristica frutta che ne permette il facile abbinamento con i piatti della tradizione.

**Classificazione:** I.G.T.

**Prima Annata di Produzione:** 2006

**Uve:** 85% Sangiovese, 15% Canaiolo

---

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato con densità d'impianto di 4.000-5.000 piante Ha.  
**Resa per ettaro:** 90/100q  
**Epoca di vendemmia:** Terza settimana di settembre  
**Affinamento:** Barrique: 8 mesi; bottiglia: almeno 3 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Rosso brillante

**Aroma:** Ribes, susina e sentori floreali

**Gusto:** Secco e fresco, delicato il tannino

**Abbinamenti:** Primi piatti di pasta secca o ripiena con sughi di carne e pomodoro, carni arrostate, salumi e formaggi freschi o mediamente stagionati

**Potenziale di affinamento:** 3-5 anni

**Note:** Temperatura di servizio 16/18 °C

**Formato L:** 0,75

