



# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## CHARDONNAY UMBRIA CHARDONNAY IGT

Dalla ricerca della massima espressione qualitativa del territorio, dall'utilizzo di tecnologie di produzione innovative e il supporto dei migliori tecnici del settore enologico nasce il progetto Chardonnay e Sauvignon. Lo Chardonnay e il Sauvignon Arnaldo Caprai diventano così una piacevole scommessa di confronto con l'espressione varietale di altri territori, nonché lo stimolo per il raggiungimento di performance di eccellenza con varietà internazionali nel rispetto dell'efficienza produttiva e della sostenibilità territoriale.

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

**Prima Annata di Produzione: 2016**

**Uve: 100% Chardonnay**

**Sistema di allevamento:** Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha.

**Resa per ettaro:** 50/60q

**Epoca di vendemmia:** Agosto

**Affinamento:** Acciaio: 3 mesi; bottiglia: 3 mesi

**N° di bottiglie prodotte:** 10.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Brillante, luminoso, con riflessi verdolini

**Aroma:** Bouquet intenso che si apre con note di agrumi, di pera e di pesca bianca. Chiude con note minerali e delicatamente burrose

**Gusto:** La bocca è armoniosa e seducente con una bella freschezza che dona un lungo finale al vino

**Abbinamenti:** Perfetto per ogni occasione, aperitivi, antipasti, pesci e carni bianche. Ottimo su zuppe di legumi e piatti con verdure

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

**Note:** Temperatura di servizio 8/10 °C

**Formato L:** 0,75

