



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

