



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

CUVÉE SECRÈTE UMBRIA BIANCO IGT

Il progetto Cuvée Secrète nasce all'interno di un percorso di studio e ricerca dell'eccellenza produttiva rappresentando una piacevole scommessa di confronto con l'espressione varietale di altri territori, nonché lo stimolo per il raggiungimento di performance di eccellenza con varietà locali e internazionali nel rispetto dell'efficienza produttiva e della sostenibilità territoriale.

Classificazione: I.G.T.

Prima Annata di Produzione: 2012

Uve: quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata

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

Resa per ettaro: 50/60q

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Affinamento: Barrique: 6 mesi; bottiglia: almeno 4 mesi

N° di bottiglie prodotte: 5.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino con riflessi caldi e dorati

Aroma: Sorprendente complessità che parte dalle note più chiare di anice e di felce per allargarsi agli agrumi, alla vaniglia e al pepe bianco, a una nota mentolata e una più squisitamente minerale. Chiude con un tocco di miele d'acacia

Gusto: Rotondo, morbido e al tempo stesso fresco e delicatamente sapido.
Straordinariamente lunga la persistenza

Abbinamenti: Perfetto per importanti appuntamenti culinari a base di pesce, di carni bianche e di tartufo bianco.

Potenziale di affinamento: 6-8 anni

Note: Temperatura di servizio 10 °C

Formato L: 0,75 / 1,5

