



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

GRECANTE
COLLI MARTANI GRECHETTO DOC

Nella tradizione rinascimentale numerosi sono i vini definiti 'Greci, Grecanti, Grechetti'. Celebrato fu anche quello di Montefalco, inviato dai podestà del Comune come prezioso dono a principi e cardinali. Il Grecante di Arnaldo Caprai mantiene viva questa storica tradizione.

Classificazione: D.O.C.

Prima Annata di Produzione: 1989

Uve: 100% Grechetto

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

Resa per ettaro: 90q

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di agosto e prima di settembre

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

N° di bottiglie prodotte: 150.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino brillante

Aroma: Intensi profumi di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresa e biancospino e per finire una gradevole mineralità

Gusto: Pieno, fresco, di lunga persistenza

Abbinamenti: Eccellente aperitivo ma perfetto anche per accompagnare piatti di pesce e di carne mediamente strutturati.

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Note: Temperatura di servizio 10 °C

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5

