



ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

**METODO CLASSICO
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT**

Da uve Pinot Nero e Chardonnay nasce il Metodo Classico Arnaldo Caprai. L'accurata selezione delle uve, i rigorosi protocolli di vinificazione e la permanenza sui lieviti conferiscono a questo spumante un carattere moderno e adatto a tutte le occasioni.

Classificazione: Spumante Metodo Classico Brut

Prima Annata di Produzione: 2016

Uve: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

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

Resa per ettaro: 50/60q

Epoca di vendemmia: Prima decade di agosto per lo Chardonnay
e ultima decade per il Pinot Nero

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

N° di bottiglie prodotte: 8.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino acceso. Il perlage è fine e persistente

Aroma: Bouquet fresco, nota fruttata di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito

Gusto: Fresco, armonico ed equilibrato

Abbinamenti: Perfetto per ogni occasione

Note: Temperatura di servizio 8 /10 °C

Formato L: 0,75

