



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

