



# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## MONTEFALCO GRECHETTO MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Nella zona di Montefalco la coltivazione della vite ha origini molto antiche. Una delle varietà che meglio rappresenta il territorio è il Grechetto che proprio nelle colline montefalchesi trova un habitat ideale per esprimere al meglio le sue potenzialità. Il Montefalco Grechetto DOC è un'etichetta per ogni occasione, che racconta anch'essa il lavoro di ricerca e innovazione portato avanti negli anni nell'ottica della qualità e della sostenibilità.

**Classificazione: D.O.C.**

**Prima Annata di Produzione: 2016**

**Uve: 90% Grechetto, 10% Sauvignon**

**Sistema di allevamento:** Guyot con densità d'impianto di 5.500 piante Ha.

**Resa per ettaro:** 80/90q

**Epoca di vendemmia:** Fine settembre

**Affinamento:** Acciaio: 3 mesi; bottiglia: 3 mesi

**N° di bottiglie prodotte:** 40.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Giallo paglierino

**Aroma:** Intensi sentori di frutta a polpa gialla si combinano alle delicate note floreali

**Gusto:** Secco, equilibrato, con la bella freschezza tipica della varietà

**Abbinamenti:** Primi, risotti, insalate e legumi, formaggi a pasta morbida, carni bianche

**Potenziale di affinamento:** 3-5 anni

**Note:** Temperatura di servizio 10 °C

**Formato L:** 0,75

