



CAPRIGLIANO

AIS

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica
SAUVIGNON BLANC



UVAGGIO: Sauvignon Blanc in purezza.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: tufaceo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

RESA PER ETTARO: 70 q.li uva/ha.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 5000 bottiglie.

VINIFICAZIONE: raccolta delle uve a giusta maturazione. Le uve vengono sottoposte a criomacerazione (circa 5 °C per 24 ore) cui segue una soffice pigiatura e una fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in botti d'acciaio e successivamente in bottiglia.

DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso offre un bouquet aromatico e pungente, con sentori caratteristici del vitigno e profumi verdi come oliva, peperone, finocchio e timo. In bocca è ampio e avvolgente, caratterizzato da una nota fresca, buona mineralità e profondità aromatica.

GRADAZIONE: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

Azienda Agricola CAPRIGLIANO

Località Madonna delle Grazie, 1
01030 Corchiano (VITERBO)

Tel. +39 0761 575008

www.caprigliano.com