



# CAPRIGLIANO



# PIAN SANT' ANGELO

**LAZIO**

**Indicazione Geografica Tipica  
CHARDONNAY**

**UVAGGIO:** Chardonnay in purezza.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** tufaceo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li uva/ha.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 8000 bottiglie.

**VINIFICAZIONE:** raccolta delle uve a giusta maturazione. Le uve vengono sottoposte a criomacerazione (circa 5 °C per 24 ore) a 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 si rivela in un intreccio di frutta gialla, frutti tropicali su cui spicca la banana ma anche aromi freschi di menta, salvia e fiori bianchi. In bocca risulta essere un vino strutturato e acido, opulento, sapido e appagante che ben ripropone le suggestioni avvertite al naso.

**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](http://www.caprigliano.com)