



ARNALDO CAPRAI

Anima Umbra Grechetto
2017

19,05\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	137 47331
\$	Prix licencié	16.56\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Succ. Seul.
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Ombrie
🏷️	Appellation	Umbria
🍇	Cépage(s)	Grechetto 85 %
🍇	Cépage(s)	Trebbiano 15 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	1.1
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	En cuve Inox
🍷	À boire	Jusqu'en 2020

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Indissociable de la variété sagrantino, Arnaldo Caprai est l'une des propriétés les plus respectées de Montefalco. La notoriété actuelle des vins de la région ne serait pas ce qu'elle est sans l'apport de cette maison possédant 136 hectares de vignes en production.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes fruitées de pêche jaune, de fraise et d'une légère note minérale
Il est sec et frais avec une agréable finale persistante sur des notes d'amandes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vieillessement de 3 mois en cuve Inox et 3 mois supplémentaire en bouteille avant la commercialisation.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie