

CapriMoonlight®



Caprice Bianco

Bianco Campania I.G.P

Si riscontrano note di erbe aromatiche quali timo e salvia, associate ad un sottofondo finemente ammandorlato. Offre anche una spiccata percezione minerale con rimandi di frutta matura. Al palato è un vino di buona struttura e fine trama di freschezza e sapidità, legata anche al lungo affinamento sulle fecce fini. Buona la persistenza finemente agrumata.



PREMI



**Tipologia**

Bianco Campania I.G.P

**Vitigno**

Greco 70% e Falanghina 30%

**Zona di produzione**

Provincia di Napoli

**Terreno**

Argilloso-calcareo

**Sistema di allevamento**

Guyot Bilaterale

**Produzione per ettaro**

80 quintali

**Epoca di vendemmia**

Seconda e terza decade di ottobre

**Raccolta**

Manuale

**Affinamento**

Acciaio e bottiglia

**Temperatura di servizio**

16°- 20°

**Grado alcolico**

13% vol

**Enologo**

Vincenzo Varchetta