CapriMoonlight®

Caprice Brut

Vino Spumante Falanghina Brut

Colore giallo paglierino brillante, nato da 100% uve Falanghina raccolte sulle coste campane pressate sofficemente, e ottenuto con il metodo Charmat Martinotti che ne mantiene tutta la freschezza, questo spumante è un vero passpartout.
I suoi profumi fruttati e freschi di cedro, frutta bianca e lievito richiamano Capri e la sua vegetazione, e il suo gusto intenso e bilanciato lo rende ideale per tantissimi abbinamenti.

FSC

PREMI

Luca Maroni 93

BIBENDA 2022 I MIGLIORI VINI D'ITALIA

WINECRITIC.COM 90 Pts

Caprice Brut

Tipologia
Vino Spumante Falanghina Brut

Vitigno
Falanghina 100%

Zona di produzione
Campania

Terreno
Argilloso-calcareo

Tecnica di vinificazione
Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice

Fermentazione
In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15°

Presa di spuma
Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16°

Maturazione
Imbottigliamento
In autoclave 4 mesi 5 mesi dopo presa di spuma

Grado alcolico
12 %

Enologo
Vincenzo Varchetta