

# Caprice Bianco

**Tipologia:** Bianco Campania I.G.P.

**Vitigno:** Greco 70% e Falanghina 30%

**Zona di produzione:** Provincia di Napoli e Avellino

**Terreno:** Argilloso – calcareo



## VINIFICAZIONE

**Sistema di allevamento:** Guyot Bilaterale

**Produzione per ettaro:** 80 quintali

**Epoca di vendemmia:** Seconda e terza decade di Ottobre

**Raccolta:** Manuale

**Macerazione** di durata variabile con delestage

**Durata:** Due Settimane

**Fermentazione:** Acciaio

**Affinamento:** “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

**Temperatura di fermentazione:** 16° - 20° C

**Grado alcolico:** 13%

## CARATTERISTICHE

### Caprice Bianco – Blend Bianco IGP Campania

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.

Luca Maroni  
93



Caprice

Capri Moonlight