

Nom	Grecante
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Arnaldo Caprai
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Colli Martani
Cépages	100% grechetto bianco
Description	En 1971, Arnaldo Caprai, un homme d'affaires dans le secteur du textile, fait l'acquisition du domaine Val Di Maggio, en bordure de la localité de Montefalco. Il se lance dans la viticulture avec 5 ha de vignobles, mais est subjugué par les énormes potentialités du cépage local, le sagrantino, et agrandit son domaine. En 1988, son fils Marco en prend la direction et à partir de 1991, d'importants investissements sont consentis dans de nouveaux vignobles, la recherche scientifique et l'innovation technologique. Actuellement, 90 ha de vignobles sont en production, consacrés principalement aux DOC Montefalco et Colli Martani Grechetto et à la DOCG Sagrantino di Montefalco. Le sagrantino est élevé 24 à 26 mois en fûts de chêne pour booster son caractère complexe. Le Sagrantino di Montefalco '25 anni' est LA référence de la maison. Créé en 1993 en l'honneur du 25e anniversaire du domaine, il fait actuellement l'unanimité dans la presse spécialisée nationale et internationale. Le Grecante a une couleur jaune intense. Le nez est dominé par des fleurs et de fruits blancs à pépins. Bouche pure, bien en équilibre. Finale souple.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Montefalco.
Rendement	8.000 kg/ha.
Vendange	Fin août, début septembre, manuelle.
Vinification	Pressurage doux et fermentation à basse température.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	3 mois en cuves inox, suivi par 3 mois en bouteille.
Production	40.000 bouteilles 0,75

