



CAPRI

Denominazione di Origine Protetta

blu

UVAGGIO

Blend di Falanghina e Greco Capri d.o.p.

TERRENO

argilloso - calcareo

ALTITUDINE

250 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

terza decade settembre

RESA

90 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

separazione delle bucce in pressa soffice, dopo una breve macerazione a freddo, e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

in barriques di rovere francese e, successivamente, in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

CARATTERISTICHE

giallo brillante intenso, profumi di frutta a buccia gialla con note floreali e leggeri sentori di vaniglia e spezie

ANNATA

2020

GRAPES

Blend of Falanghina e Greco Capri d.o.p.

SOIL

clay - lime

ALTITUDE

250 meters above sea level

HARVEST TIME

third decade in september

YIELD

900 kilograms per hectare

VINIFICATION

destemming with soft pressing technique, after a short cold maceration, and fermentation at controlled temperature

AGING

in French oak barriques, and then in steel

ALCOHOL CONTENT

13.5%

CHARACTERISTICS

intense bright yellow, aromas of yellow-skinned fruit with floral notes and light hints of vanilla and spices

VINTAGE

2020

TIBERIO®

Casa fondata nel 1909

CANTINA ISOLA DI CAPRI s.r.l.

via Trieste e Trento, 28 • 80071 Anacapri (Napoli) • Italia

T. +39 081.8371261

direzione@cantinaisoladicapri.it

www.vinodicapri.it

