



CAPRAIA

CHIANTI CLASSICO CAPRAIA

DOCG



Le uve da cui trae origine questo vino sono prodotte da tutti gli appezzamenti di proprietà dei 10 ettari siti in Località Canale nel comune di Castellina in Chianti. Il territorio si sviluppa su un corpo unico di proprietà con una esposizione che guarda Sud a circa 300 m. sul livello del mare. Terreno di medio impasto con buona presenza di argille, profondo e fertile.

DENOMINAZIONE Chianti Classico DOCG

VITIGNO Sangiovese 90%; Canaiolo e Colorino 10%

VIGNETO Vari appezzamenti in Località Canale

TERRENO Di medio impasto e ricco di argille e galestri

SUPERFICIE DEL VIGNETO : Ha. 10,40 circa

ETÀ DELL'IMPIANTO Varie, da nuovi a impianti di 35 anni

ESPOSIZIONE Varie

ALTITUDINE MEDIA 300 m. slm

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,2 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Dalla seconda metà di Settembre alla prima metà di Ottobre.

MACERAZIONE A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 1 anno in botti tipiche chiantigiane e in acciaio per altri 3 mesi; poi almeno 6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 150.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Il Chianti Classico Tenuta di Capraia è un vino di ottima complessità e struttura gustativa, si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Piacevole è la componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

ABBINAMENTI Carni bianche, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO
MAESTRINO