CAPRAIA

TOSCANA ROSATO

IGT

Le uve di Sangiovese delle zone più fresche accuratamente selezionate e raccolte precocemente per preservare freschezza ed eleganza, sono utilizzate per la produzione di questo vino che ha il suo punto di forza nella sua bevibilità e finezza.

DENOMINAZIONE TOSCANA IGT

VITIGNO Sangiovese 100%

VIGNETO Vari appezzamenti in Località Capraia

TERRENO Di medio impasto, ricco di argille e galestri

SUPERFICIE DEL VIGNETO Ha. 45

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

ESPOSIZIONE Varie

ALTITUDINE MEDIA 300m slm.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,2 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot.

VINIFICAZIONE 50% del mosto è ottenuto per pressatura diretta delle uve. Sull'altra metà della massa applichiamo invece la tecnica dell'alzata di cappello dopo sole 4 ore di contatto con le bucce. Le due masse sono poi riunite e la fermentazione alcolica prosegue per altri 7-8 giorni a una temperatura compresa tra i 15-17°C. Segue un affinamento di due mesi sui lieviti di fermentazione previo all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE Tenuta di Capraia Rosato è un vino fresco e delicato, con un tenue colore rosa antico. Il profumo ha chiari sentori di biancospino, rosa e glicine su un sottofondo di frutta bianca. Le leggere sfumature tropicali che si presentano al naso riemergono anche in bocca, accompagnate di intensi sentori fruttati. Nell'insieme, è un vino elegante, con una piacevole freschezza e mineralità.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo o per accompagnare affettati di media stagionatura, torte salate ed antipasti in genere. Primi piatti con sughi a base di verdure o pesce; carni bianche, pesce al vapore o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15°C

TENUTE CALÌ

vini e relais

graffetta SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI dal 1730

POGGIO MAESTRINO