



CAPOCCIA

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve:	Ciliegiolo 85%, Alicante 15%
Sistema di allevamento:	guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	ricco di limo
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 15 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione:	in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.
Abbinamento:	perfetto con primi piatti con salse a base di carne e secondi di carne rossa.
Temperatura di servizio:	16°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.

