

CAPIDANNU



DENOMINAZIONE:

Rosso IGT Colli del Limbara

Uve:

Cabernet franc 60% - Cabernet sauvignon 40%

Selezione proveniente dal vigneto sito in località San Leonardo

N. ceppi per ettaro : 5.000

Produzione : Kg/pianta 1,5 – resa per ettaro 75 qli

Produzione:

Le uve vengono raccolte alla maturazione ideale e, dopo la pigiatura, vengono fermentate separatamente per varietà in fermentini di piccola capienza di acciaio inox, ad una temperatura tra i 25-28 °C.

La macerazione, gestita con follature e rimontaggi soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, è protratta per 12-15 giorni.

Dopo la svinatura il vino viene travasato direttamente in barriques di rovere francese dove si compie la fermentazione malolattica e rimane in affinamento per 12 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica:

13,5 – 14,5 % vol. a seconda dell'annata

Note degustative:

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: I sentori fruttati di amarena e prugna sono accompagnati da evidenti note speziate di pepe, liquirizia, vaniglia e cacao.

Sapore: Vino dal gusto ricco e complesso, strutturato e fine, morbido, giustamente tannico e persistente.

Temperatura di servizio:

18-20 °C

