

Capitozza I.G.T. Toscana

Classificazione : Rosso I.G.T Toscana

Zona di produzione: Marcialla

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tecnologia di produzione: Vino prodotto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot raccolte manualmente in cassette e ulteriormente selezionate una volta giunte in cantina. Le uve vengono vinificate separatamente in serbatoi di cemento ad una temperatura controllata di circa 25°C. La macerazione ha una durata media di 20 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e follature manuali.

Maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet ampio ed elegante con note di piccoli frutti rossi e spezie. Al palato ha un ingresso vellutato e armonico. Ottimo equilibrio tra la matrice tannica e il frutto con un finale persistente.

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione arrosto o in umido. Polenta e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

