



RISERVA

# CAPOCCIA

ROSSO  
MAREMMA TOSCANA D.O.C.



**Uve:** in prevalenza Ciliegliolo

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot

**Densità d'impianto:** 3500 / 4500 ceppi per ettaro

**Tipologia di terreno:** ricco di limo

**Altitudine:** 150 m s.l.m.

**Età dei vigneti:** oltre 15 anni

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Modalità di fermentazione:** le uve sono selezionate da vigneti particolarmente vocati. La raccolta delle uve avviene a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 8 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.

**Maturazione:** in barrique di rovere francese da 225L (40% nuove, 60% di secondo passaggio) per 6 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per 10 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** è un Ciliegliolo abbastanza strutturato da bere preferibilmente 3-6 anni dopo la vendemmia.

**Descrizione:** rosso rubino, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori e spezie. All'assaggio è snello, morbido e ben bilanciato. Fresco e giustamente sapido, presenta tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza.

**Abbinamento:** con arrostiti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

**Bicchiere ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.