

CANTINECAPITANI



LACUSTRE VINO ROSSO

Caratteristiche vigneto

Superficie: 2,5 Ettari

Altimetria: 200 m s.l.m.

Vitigno: Sangiovese

Esposizione: Nord-Est

Terreno: origine vulcanica-argilloso- sabbioso

Forma di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto (ceppi per ettaro): 4400/ha

Caratteristiche di produzione

Resa media di uva per ettaro: 60hl/ha

Epoca di Vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: dopo la raccolta manuale e scelta dei grappoli, l'uva viene conferita in cantina dove si procede a macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, al fine di conferire il giusto colore e gusto al mosto. Ad avvenuta svinatura il vino affina in botti di acciaio per almeno 6 o 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12,5%

Note organolettiche

Vino di colore rosso intenso, presenta note di ciliegie selvatiche e ribes. Al gusto è rotondo e distinto.

Si consiglia in abbinamento a carni rosse e bianche.

Servire ad una temperatura di 18° - 20° C

