



Capannino

VENDEMMIA 2008

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA

Denominazione: I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica - Rosso di Toscana - (Toscana I.G.T.)

Vitigni: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc

Ubicazione vigneto: 100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

Densità per ettaro: 5.500 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Effettuata a mano, a partire dal 18 al 29 settembre

Zucchero alla raccolta: 245 g/l

Durata della macerazione: 15 giorni

Temperatura di fermentazione: 30° C circa

Maturazione: In parte in acciaio ed in parte in legno per 12 mesi

Imbottigliamento: Maggio 2010

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,70 g/l

Produzione: circa 23.000 bottiglie, commercializzate in scatole da 6 bottiglie.



0,75 lt.

Enologo: Carlo Ferrini

