

CAPRILI®



Rosso di Montalcino DOP 2022

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC

Vitigno: 100 % Sangiovese grosso.

Terreni: franco-argillosi, con una buona presenza di scheletro.

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: da 25 a 10 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot nei nuovi impianti a partire dal 2010. Conduzione in convenzionale.

Annata: l'annata 2022 ha avuto un inizio di stagione nella norma, con temperature miti, l'estate poi è stata caratterizzata da un'ondata di caldo record che si è protatta da fine maggio fino a fine luglio intervallato da leggere piogge che hanno portato ad avere un'ottima maturazione dei grappoli. La vendemmia si è svolta nella prima decade di settembre.



Vinificazione: La fermentazione avviene in maniera naturale senza aggiunta di lieviti, a temperatura controllata non superiore ai 26° - 28°C MAX. Macerazione della durata di 10 giorni in vasche d'acciaio.

Invecchiamento: 9-12 mesi di affinamento in legno in varie misure, 40% barriques e tonneaux e 60% botte di rovere di Slavonia da 19 HL.

Note di degustazione: rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di frutta rossa matura e grande persistenza in bocca.

Bottiglie prodotte: 40.000 – 750 mL / 300 – 1,5 L.

Parametri analitici	
Alcol	14,86 % vol.
Acidità totale	5,86 g/L
Acidità volatile	0,61 g/L
Estratto secco	29,8 g/L
pH	3,36

RACCOLTA DIFFERENZIATA

**BOTTIGLIA
VERDE**



VETRO

TAPPO



SUGHERO

CAPSULA



ALLUMINIO

CARTONE



CARTA

**ALVEARE
ONDULATO**



CARTA

Az. Agr. Caprili di F.lli Bartolommei Soc. Agr. – Podere Caprili 268 – 53024 Montalcino (Siena)
Telefono +39 0577 848566 – www.caprili.it – info@caprili.it