

CAPRILI®



Ilex – IGT Toscana Sangiovese 2023

Denominazione: Toscana IGT Sangiovese

Vitigni: 95 % Sangiovese grosso, 5% varietà internazionali tra cui Merlot e Syrah in prevalenza.

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

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: Montalcino e Cinigiano con età tra i 30 e i 5 anni.

Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot e Alberello.

Annata: l'annata 2023 ha avuto un inizio di stagione nella norma, tra maggio e agosto ci sono state intensi fenomeni di pioggia che hanno destato particolare preoccupazione a livello fitosanitario delle uve. Tuttavia l'esposizione dei vigneti ha mitigato queste problematiche e ha portato a maturazione oltre il 90% delle uve, contribuendo a vini dalla struttura più esile ma più succosa.



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. Segue mantenimento in acciaio e imbottigliamento durante l'anno successivo alla vendemmia.

Note di degustazione: rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di frutta rossa matura, beva succosa.

Bottiglie prodotte: 60.000 – 750 mL

Parametri analitici	
Alcol	12,95 % vol.
Acidità totale	5,10 g/L
Acidità volatile	0,44 g/L
Estratto secco	27,5 g/L
pH	3,56

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