

CAPRILI®



Settimia – IGT Toscana Vermentino 2023

Denominazione: Toscana Vermentino IGT

Vitigno: 100 % Vermentino.

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

Altimetria: 220-320 m slm

Vigneti: 16 anni

Sistema di allevamento: Guyot; conduzione in convenzionale.

Annata: l'annata 2023 è stata un'annata anomala dal punto di vista sanitario delle uve, lunghi intervalli di piogge e umidità hanno caratterizzato completamente la stagione. Le uve sono state raccolte nei primi giorni di settembre in un perfetto stato sanitario.



Vinificazione: Macerazione in pressa a freddo, e fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti – 90% in acciaio e 10% in legno.

Mantenuto sulle fecce fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione: giallo paglierino scarico, sentori di mela verde, fiori d'arancio e pesca bianca; al palato è fresco e delicato, con eleganti note erbacee e minerali. Il finale è deciso e pulito.

Bottiglie prodotte: 4.900 – 750 mL

Parametri analitici	
Alcol	13,44 % vol.
Acidità totale	5,12 g/L
Acidità volatile	0,21 g/L
Estratto secco	20,1 g/L
pH	3,39

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA
VERDE



VETRO

TAPPO



SUGHERO

CAPSULA



ALLUMINIO

CARTONE



CARTA

ALVEARE
ONDULATO



CARTA