

CAPRILI®



Rosso di Montalcino DOP 2023

Denominazione: Rosso di Montalcino
DOC / DOP

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 2023 ha avuto un inizio di stagione nella norma, con temperature miti, l'estate poi è stata caratterizzata da forti piogge che hanno condizionato la maturazione delle uve riportando la vendemmia a periodi di fine anni '90 inizi 2000, la vendemmia è iniziata il 15 settembre ma è proseguita lentamente concludendosi il 2 ottobre. I vini ottenuti sono floreali e di grande beva.



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	13,55 % vol.
Acidità totale	5,50 g/L
Acidità volatile	0,54 g/L
Estratto secco	28,3 g/L
pH	3,51