

Villa Caprareccia



Nome del vino	Villa Caprareccia - Mastremilio 2012
Denominazione	Toscana Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Vitigni	Cabernet sauvignon 70%; Merlot 10%; Cabernet franc 10%; Petit verdot 10%
Produzione 2012	6.000 bottiglie
Zona di Provenienza	Strada Bolgherese, Bibbona (TOSCANA)
Tipologia del terreno	franco - argilloso, mediamente calcareo
Altitudine media	70 m s.l.m.
Sistema d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5.000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	60 q.li/HA
Periodo di vendemmia	Primi settembre Merlot metà; fine settembre le altre uve
Contenuto alcolico	14,70 %
pH	3,58
Acidità Totale	5,50 g/l
Residuo zuccherino	1,40 g/l

Vinificazione

L'uva viene selezionata in vigna e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in cemento. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 30 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 20 giorni. Dopo la svinatura i vini svolgono la fermentazione malolattica separatamente in vasche di cemento, quindi passano in barriques da 225 litri di pregiato rovere francese, un terzo nuove, due terzi di secondo passaggio. L'affinamento in legno dura circa 16 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo del secondo anno dopo la vendemmia.

Note di degustazione

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi violetti; profumo di grande complessità, ricco di sfumature, in cui si riconoscono forti sentori di frutti di marasca matura, eleganti note balsamiche, spezie dolci, come vaniglia e cioccolato nero. I tannini profondi e setosi ben bilanciati dal volume e dalla freschezza, danno a questo vino un gusto armonico e persistente ed una lunga prospettiva di invecchiamento in bottiglia.

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 18 °C in calici di grande ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con selvaggina e grandi piatti di carni rosse o come vino da meditazione.

