

Villa Caprareccia



Nome del vino	Villa Caprareccia Libicocco Bianco 2016
Denominazione	Bianco Toscana (IGT)
Vitigni	Vermentino 50 %, Trebbiano toscano 50%
Produzione 2016	5.000 bottiglie
Zona di Provenienza	Strada Bolgherese, Bibbona (TOSCANA)
Tipologia del terreno	franco - argilloso, mediamente calcareo
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	5.000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	80 q.li/HA
Periodo di vendemmia	Metà - fine settembre
Contenuto alcolico	13,20 %
Acidità Totale	5,40 g/l
pH	3,30
Residuo zuccherino	2,9 g/l

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in pressa, dove viene sottoposta a spremitura soffice senza macerazione. Il mosto ottenuto viene lasciato 72 ore in decantazione a 3 °C, quindi viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 17 °C. Successivamente il vino viene conservato per 2 mesi sulle fecce fini a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento, effettuato dopo circa 5 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino leggero, luminoso con riflessi dorati. Al profumo spiccato sentore di pietrafocaccia su uno sfondo di note fruttate mature di banana ed ananas maturo. Lievi e gradevoli aromi di erbe officinali ed essenze della macchia mediterranea ne completano l'espressione aromatica. Al palato vivacità e grande freschezza, supportate dalla rotondità del sapore con un finale molto sapido e persistente.

Temperatura di servizio consigliata

Non inferiore a 8 °C

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i piatti di pesce e frutti di mare; carni bianche, antipasti leggeri.

