



Nome del vino	Villa Caprareccia - Libicocco Rosato 2016
Denominazione	Rosato Toscana IGT
Vitigni	Sangiovese 100%
Produzione 2016	3.000 bottiglie
Zona di Provenienza	Strada Bolgherese, Bibbona (TOSCANA)
Tipologia del terreno	franco - argilloso, mediamente calcareo
Sistema d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4.000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	60 q.li/HA
Periodo di vendemmia	Inizio settembre
Contenuto alcolico	13,10 %
Acidità Totale	6,00 g/l
pH	3,28
Residuo zuccherino	2,80 g/l

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata subito e sottoposta ad una pressatura leggera di breve durata, per limitare l'estrazione di colore e tannini. Il mosto ottenuto rimane 72 ore in decantazione alla temperatura di 3 °C, quindi viene travasato e ripulito della frazione fecciosa. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 17 °C. Successivamente il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini in vasche di cemento a temperatura intorno a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo circa 6 mesi dalla vendemmia, per salvaguardare la ricchezza e l'intensità aromatica ottenute in vinificazione.

Note di degustazione

Colore rosato tenue e brillante che ricorda la buccia di cipolla con riflessi vivaci e luminosi. Aromi di frutta esotica, molto intensi ed invitanti: su tutti mango e papaya matura. Al palato grande vivacità e tensione acida, amabilità e ricchezza aromatica, con un finale sapido, una gradevole eleganza ed armonia tra le componenti.

Temperatura di servizio consigliata

Non inferiore a 8 °C

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto, sia di mare che di terra.

