



Villa Caprareccia

Nome del vino	Villa Caprareccia - Alighino 2016
Denominazione	Vermentino Toscana IGT
Vitigni	Vermentino 100 %
Produzione 2016	15.000 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 settembre
Contenuto alcolico	13,40 %
pH	3,36
Acidità Totale	5,20 g/l
Residuo zuccherino	2,7 g/l

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e raffreddata subito con ghiaccio secco fino a 4 °C, condotta in pressa, dove rimane per 12 ore in fase di criomacerazione. 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 3 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 per esaltarne ancor più la fragranza aromatica e l'inconfondibile carattere varietale. Il millesimo 2016 si contraddistingue per esplosività aromatica, concentrazione ed intensità gustativa.

Note di degustazione

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso profumi fruttati con note varietali di pompelmo e frutta tropicale, papaya ed ananas maturo; lievi sentori di erbe officinali, salvia e timo, intenso carattere minerale in profondità. Al palato esuberante freschezza bilanciata dalla rotondità del sapore con una marcata mineralità tipica dei terroir mediterranei.

Temperatura di servizio consigliata

Non inferiore a 10 °C

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i piatti di pesce e frutti di mare, anche i più elaborati e ricchi di sapore, carni bianche, antipasti preparati con verdure.

