

Caprice Rosso

Tipologia: Rosso Campania I.G.P.

Vitigno: Piediroso 75% e Aglianico 25%

Zona di produzione: Provincia di Napoli

Terreno: Franco – sabbiosi



VINIFICAZIONE

Sistema di allevamento: Guyot Bilaterale

Produzione per ettaro: 80 quintali

Epoca di vendemmia: Terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale

Macerazione di durata variabile con delestage

Durata: Due Settimane

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Temperatura di fermentazione: 22° - 26° C

Grado alcolico: 13%

CARATTERISTICHE

Caprice Rosso – Blend Rosso IGP Campania

Il Caprice Rosso è un vino consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta fine e complesso, con sentori fruttati minerali e floreali, nonché note tostate ed affumicate tipiche di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Luca Maroni
92

