CapriMoonlight®

Caprice Rosè

Rosato Campania I.G.P

Colore rosa intenso e brillante, primo impatto olfattivo floreale con note di viola, dopo poco gli aromi virano su note di frutta quali, ciliegia, lampone e ribes.
La freschezza e la mineralità completano la parte gustativa, che continua a regalare buone percezioni retronasali.

PREMI

Luca Maroni 93

BIBENDA 2022 I MIGLIORI VINI D'ITALIA

FSC

Caprice Rosè

Tipologia
Rosato Campania I.G.P

Vitigno
Piedirosso 100%

Zona di produzione
Napoli e provincia

Terreno
Limoso-Sabbioso

Sistema di allevamento
Guyot a doppio capo capovolto

Produzione per ettaro
80 quintali

Epoca di vendemmia
Seconda decade di ottobre

Raccolta
Manuale

Affinamento
Acciaio con batonnage mensili

Temperatura di servizio
16°

Grado alcolico
12,5 % vol

Enologo
Vincenzo Varchetta