CAPRIGLIANO

POGGESCO

LAZIO
Indicazione Geografica Tipica
MERLOT e SANGIOVESE

UVAGGIO: Merlot e Sangiovese.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: tufaceo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.
RESA PER ETTARO: 80 q.li uva/ha.
PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 6000 bottiglie.
VINIFICAZIONE: separata per le singole varietà, le uve vengono accuratamente selezionate e pigiate, quindi fatte fermentare a temperatura controllata. Dopo alcuni giorni subiscono una leggera spremitura proseguendo con la fermentazione malolattica spontanea.
AFFINAMENTO: maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia.
DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino carico e brillante, al naso offre profumi intensi e persistenti, con note floreali di frutti di bosco unite a profumi terziari di corteccia, violetta ed esuberanti spezie che conferiscono a questo vino freschezza e nitidezza alla nota olfattiva. Al palato è deciso e persistente, ma allo stesso tempo morbido e fresco, con tannini presenti ma equilibrati.
GRADAZIONE: 13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

Azienda Agricola CAPRIGLIANO
Località Madonna delle Grazie, 1
01030 Corchiano (VITERBO)
Tel. +39 0761 575008
www.caprigliano.com