



CAPRICCIO

Nome: Capriccio
Tipologia: Rosato Toscano I.G.T.
Vitigni: Sangiovese 100%
Origine: Toscana, Montespertoli (FI)
Altitudine vigneti: 200 metri s.l.m.
Terreno: sabbie ed argille del pliocene
Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano
Vinificazione: separazione del mosto fiore dalle bucce dopo l'inizio della fermentazione, ma non oltre le 24 ore. Successiva fermentazione lenta (12/15 giorni), con controllo della temperatura (15-18° C.)
Affinamento: 20-30 giorni in bottiglia
Colore: rosa cerasuolo
Olfatto: abbastanza fine, floreale (violetta, rosa)
Gusto: fresco, abbastanza morbido con retrogusto amarognolo
Gradazione: 12% Vol.
Abbinamento: cucina a base di pesce, soprattutto crostacei e zuppe, può essere usato anche come aperitivo, lo si apprezza bene pure con le verdure ed i salumi non troppo saporiti
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Zona: Barrucciano
In questa zona produciamo anche:
 Refrain Rosè, Mio&Tuo,
 Gingillone, Ficoso, Sangiovese



ORGANISMO DI CONTROLLO
 AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

