

SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it
www.simonecapecci.it

PALLIDO

MARCHE ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

100% Montepulciano

Vino rosso vestito di pallido. Pallido è il colore del vino, il massimo del pallido di cui può vestirsi un'uva rossa, guardando sottosopra un grappolo di uva Montepulciano, vinificato in assenza di ossigeno.

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosa tenue con riflesso rosa confetto, brillante, consistente. All'olfatto intenso, complesso: fruttato (frutti rossi, fragoline di bosco, ribes, more, ciliegie e note agrumate di polpa di pompelmo rosa e buccia di mandarino), vegetale (nota leggera di erbe fresche) ammandorlato con finale minerale. Qualità fine. In bocca secco, caldo, morbido, fresco, moderatamente tannico con tannino vellutato, sapido. Equilibrato, intenso, persistente, fine. Dal corpo pieno e pronto.



VITIGNO:	Montepulciano.
ETÀ DEL VITIGNO:	15 anni con esposizione est e altitudine 250-300 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
RESA ETTARO:	70 HL/ha
VENDEMMIA:	Raccolta manuale con cernita dei grappoli nell'ultima decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione pellicolare 15/18 ore, seguita da una fermentazione del solo mosto fiore in vasca di cemento.
AFFINAMENTO:	Sei mesi in vasca di cemento sulle fecce di fermentazione.
ALCOOL:	12,5% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	12°C-14°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico