

# SIMONE CAPECCI

info@simonecapecchi.it  
www.simonecapecchi.it

## CHIODO

### MARCHE BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

100% Garofanata

Vitigno unicamente marchigiano, a bacca bianca, le cui tracce risalgono al 1870. L'analisi della caratterizzazione genetica ha certificato l'unicità della Garofanata. Il più puro vitigno delle Marche. Un vino "aguzzo", verticale, unico, il cui nome illustra la tenacia di un vitigno che non ha voluto scomparire. Non poteva che essere aiutato a rimanere "piantato" nelle nostre terre e... nelle nostre cantine.

#### ANALISI SENSORIALE

Versarlo nel calice è un piacere, bellissimo giallo paglierino, subito luminoso, vivo, vivace. Nel calice si muove lento, seducente a formare archetto, non fittissimo, ma estremamente regolare. Al primo naso: subito di buona intensità con dominante olfattiva chiara e netta, floreale di fiori bianchi di biancospino, freschissimi. Al secondo naso: il fruttato subito in bella evidenza, fresco e perfettamente maturo: pesca a polpa bianca, pera abate, note agrumate di buccia di limone, melone bianco e giuggiole. Ancora floreale con note di camomilla e vegetale di erba fresca. In bocca: l'ingresso è deciso, potente, senza cedimenti, si concede subito al gustativo, mettendo in evidenza una freschezza importante. Il finale è lungo e rivela una piacevole nota sapida. I rimandi in via retronasale sono in linea con l'olfattivo, sottolineando una freschezza del fruttato ancora maggiore.



VITIGNO:	Garofanata 100%
ETÀ DEL VIGNETO:	2014 con esposizione ad est altitudine 250-300 mt
TERRENO:	Medio impasto tendente all'argilloso.
ALLEVAMENTO:	Doppio gouyot.
RESA ETTARO:	50 HL/ha
VENDEMMIA:	Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione pellicolare 15/18 ore seguita da una fermentazione del solo mosto fiore.
AFFINAMENTO:	Sei mesi in vasca di cemento sulle fecce di fermentazione e successivo affinamento di 9 mesi in bottiglia.
ALCOOL:	12,0% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	10°C-12°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico