

SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it
www.simonecapecci.it

FEDUS

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE SANGIOVESE

Indicazione Geografica Protetta

100% Sangiovese

Il suo nome richiama quello latino del patto stipulato tra i Piceni e i Romani contro i Galli nel 300 a.C. Ottenuto da uve Sangiovese in purezza provenienti dai vigneti familiari più vecchi con limitata produttività, ma altissima qualità finale. Il vino è un omaggio alle potenzialità del Sangiovese nel nostro territorio.

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino brillante. All'olfatto il profumo è intenso con sentori di piccoli frutti rossi. Sapore pieno, elegante con un corredo tannico che si fonde armoniosamente alla vitalità fruttata. L'acidità non eccessivamente spiccata conferisce al vino maggiore profondità e persistenza.



VITIGNO: Sangiovese.
ETÀ DEL VIGNETO: 30 anni con esposizione sud e altitudine 250-300 mt
TERRENO: Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
RESA ETTARO: 40 HL/ha
VENDEMMIA: Raccolta manuale con cernita dei grappoli nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Fermentazione e macerazione in vasca di cemento per un periodo di 6 mesi a cappello sommerso.

ALCOOL: 14,50% Vol
TEMPERATURA IDEALE: 16°C-18°C
CONFEZIONI: 6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico