

SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it
www.simonecapecci.it

QVINTA REGIO

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

100% Montepulciano selezionato
da vitigni storici

Il suo nome è quello con cui i Romani chiamavano il nostro territorio: la quinta regione dell'Impero. Nasce dalla selezione speciale di uve Montepulciano provenienti da piante vecchie, e dopo un lungo periodo di affinamento in legno si ottiene un vino che si impone per eleganza, potenza, per le formidabili caratteristiche organolettiche e per la grande vocazione all'invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. I profumi ricordano la ciliegia, la mora e la prugna secca, con sentore di liquirizia. Al palato il vino risulta pieno, avvolgente e pronunciato.



VITIGNO:	Montepulciano.
ETÀ DEL VIGNETO:	30 anni con esposizione sud e altitudine 250-300 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
RESA ETTARO:	35 Hl/ha
VENDEMMIA:	Seconda decade di ottobre, con raccolta manuale e cernita dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione e macerazione in vasche di cemento.
AFFINAMENTO:	24 mesi in barriques di legno nuove.
ALCOOL:	14,50% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	16°C-18°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico