MONTECAPPONE
MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI

MONTECAPPONE

MARCHE I.G.T. ROSSO VIOLANTE

VITIGNI
100% Lacrima.

DESCRIZIONE GENERALE
Questo vino ottenuto da uve Lacrima è dotato di grande bevibilità. Vinificazione tradizionale di contatto del mosto con le bucce per pochi giorni per favorire l'estrazione delle parti più morbide e fragranti.

TERRENO
Argilloso con buone percentuali di limo e sabbia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO
5.500 piante/ha.

RESA PER PIANTA
1,8 Kg.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione con le bucce per 6-8 gg; svinatura e controllo termico a fine fermentazione a temperatura di 24°C.

DATI ANALITICI
Grado alcol 13% Vol.

VISTA
Rosso rubino molto acceso con decisi riflessi viola.

OLFATTO
Sentori di visciola, lampone e mora.

GUSTO
Vino morbido dal tannino fine con sentori dolci di frutta matura e pepe varietale.