



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Capsico *Rosso Colline Pescaresi IGT*

Tipologia: Rosso Colline Pescaresi IGT

Gradazione alcolica: 14,0% vol

Vitigno: uve a bacca nera

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione con fermentazione a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: dopo la fermentazione alcolica, eventuale sosta in botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e completa l'affinamento successivo

Caratteristiche organolettiche: vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granati; profumo intenso, speziato, caratteristico, tipico degli aromi primari dei vitigni; corpo pieno e robusto, armonico

Longevità in bottiglia: mediamente in commercio 4 anni dopo la vendemmia; può affinare in bottiglia per più di 10 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata