

CAPSICO ROSSO

il vino, arte dell'uomo.



ZACCAGNINI

CAPSICO ROSSO / ROSSO COLLINE PESCARESI IGT



Tipologia

Colline Pescaresi IGT Rosso

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Tra Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, macerazione con fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento

Dopo la fermentazione alcolica, avviene la fermentazione malolattica. Affina in tini di legno sino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto: Profumo intenso, di particolare complessità. Si esprime con note fruttate di frutta a bacca nera, arricchite da nuance speziate di pepe nero, cannella e vaniglia con accenni minerali di grafite.

Gusto: In bocca evidenzia una struttura vigorosa con tannini di impressionante lunghezza e finezza di granatura.

Longevità in bottiglia

In commercio mediamente quattro anni dopo la vendemmia, può affinare in bottiglia per almeno altri quattro / sei anni.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 14% vol

Temperatura di servizio 16-18°C