



PoggioargentierA™

Vigneti in Maremma

CAPATOSTA MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.



Area di produzione: Sud Maremma – Area di Grosseto

Denominazione: DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Altitudine: Vigneti in zona Baccinello 300 m s.l.m; Vigneti in zona Alberese s.l.m.

Cépages: Sangiovese - Alicante

Densità d'impianto: 5.600 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Terreno: Vigneti in zona Baccinello - terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree. Vigneti in zona Alberese - prevalenza di sabbia e limo

Produzione media: 15.000 bottiglie

Raccolta: A mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Macerazioni di circa due settimane con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In legno di rovere di capacità media per 15 mesi e in bottiglia per ulteriori 15 mesi prima dell'immissione sul mercato

Temperatura di servizio: 16-18°C

Formati: 0,750 Lt in cartone da 6 bottiglie - 0,375 Lt in cartone da 12 bottiglie - 1,5 Lt in confezione singola - 3,0 Lt in confezione singola