

NOME DEL VINO:	BOSCO DELLA CAPITA
DENOMINAZIONE:	ROSATO TOSCANA IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)
ALTITUDINE:	110-130 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Argilloso, con limo e scheletro fine.
UVAGGIO:	SANGIOVESE - SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
ESPOSIZIONE:	Nord-Sud
DENSITA' IMPIANTO:	5.200 p\ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e guyot semplice
PORTINNESTO:	110 R
EPOCA DI RACCOLTA:	Dalla 1 ^a alla 4 ^a settimana di settembre.
RESA DI UVA PER ETTARO:	60 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
LAVORAZIONE:	Prodotto ottenuto dalla rapida separazione del mosto dalle bucce.
FERMENTAZIONE:	In acciaio, a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Il tenue colore rosa ne rivela la delicatezza. Fiori e piccoli frutti rossi accompagnano la serbevolezza di questo vino.
ABBINAMENTI:	Antipasti, risotti "chiari", pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12-14°C



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it