

NOME DEL VINO:	ROSE' DELLA CAPITA
DENOMINAZIONE:	VINO SPUMANTE ROSATO METODO CLASSICO
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 3 ^a settimana di agosto alla 1 ^a di settembre.
RESA DI UVA PER ETTARO:	70 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
LAVORAZIONE:	Uve raccolte a mano in cassette da 10 kg, pressate intere o parzialmente diraspate. Separazione delle varie frazioni di mosto estratto.
FERMENTAZIONE:	In acciaio, a temperatura controllata e sosta sui propri lieviti per 4 mesi.
CUVEE:	Varia a seconda dell'annata, ma rimane prevalente il Sangiovese, poi il Syrah ed infine il Cabernet Sauvignon.
TIRAGGIO:	All'inizio della primavera, utilizzando in parte come base zuccherina, del mosto delle stesse uve mantenuto tale col freddo.
SBOCCATURA:	Dopo almeno 60 mesi di sosta sui propri lieviti.
DOSAGGIO:	PAS DOSE' oppure BRUT a seconda dell'annata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Di colore rosa tenue con un perlage fine e persistente. Al naso offre una dolce nota di crosta di pane, di arachidi tostate, per chiudere con sentori di piccoli frutti rossi. Al gusto si rivela fresco, sapido, di buon equilibrio grazie anche alla cremosità delle sue bollicine.
ABBINAMENTI:	Da tutto pasto, per antipasti, salumi, risotti "chiari", carni bianche e crostacei.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8°C.



LA VIGNA
SUL MARE



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

www.lavignasulmare.it