

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Toscana IGT Capannino Merlot 2012 Castello del Terriccio 75 cl.

Prezzo per Unità (pezzi): € 13,00 (incluso 22 % I.V.A.)



1 bottiglia da 0,75 lt. di:
Capannino Vendemmia 2012

Il Capannino riprende il proprio nome da un podere dell'azienda nel quale si trovano le stalle per i cavalli. E' il vino più antico prodotto dall'azienda del Terriccio, composto da Merlot.

La vinificazione avviene in acciaio, così come l'affinamento per 6 mesi, seguito da un breve passaggio in barriques. Dal colore rosso rubino, all'olfatto ha note vegetali balsamiche e minerali che lasciano poi il posto a sentori fruttati come amarena e ciliegia e floreali come la violetta.

Al palato colpiscono la leggera trama tannica, la sapidità e la freschezza che si fondono in un ordito che ne esalta le caratteristiche di beva, anche se il trascorrere di uno o due anni dalla sua produzione gli conferirà aromi e profumi tipici dei vini superiori.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica di Toscana (Toscana I.G.T.)

Uvaggio: Merlot 100%

Ubicazione vigneto: 120 metri s.l.m., con esposizione sud / sud-ovest

Densità per ettaro: 5.600 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Effettuata a mano, dal 5 all'8 settembre per il Merlot e dal 15 di settembre per il Cabernet Sauvignon

Zucchero alla raccolta: 250 gr/litro

Temperatura di fermentazione: 32° C circa

Durata della macerazione: 21 giorni per il Merlot e 18 per il Cabernet Sauvignon

Maturazione: Affinamento in acciaio
Imbottigliamento: Giugno 2001
Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,20

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.