

PL

Podere La Cappella

CORBEZZOLO IGT TOSCANO



Un blend di uve Sangiovese provenienti dal vigneto storico dell'azienda datato 1981 e da un'accurata selezione aziendale. Un vino di carattere ma fine e raffinato con tannini dolci e persistenti. Piacevole sapidità e mineralità che ben si coniugano a frutti rossi e pepe nero.

Tipologia del terreno: terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni: 350 slm

Densità media per ettaro: 3500ceppi

Forma d'allevamento: cordone speronato

Uve: Sangiovese

Tecniche agronomiche: diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione e con una maggiore potenza estrattiva. Raccolta selezionata delle uve a mano. Nelle annate in cui le uve non raggiungono la maturazione in modo omogeneo si effettuano raccolte differenziate. Tecniche di vinificazione: macerazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature. Segue un affinamento di circa un anno in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio durante il quale avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi prima della commercializzazione.

Possibilità d'invecchiamento: l'interessante equilibrio e la potente struttura di questo vino lo rendono adatto ad un lungo invecchiamento.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 – 50028 San Donato in Poggio (FI) – Italia
Tel. + 39 055 8072727 – Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3396233480
www.poderelacappella.it