



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA CAPOCANALE



Varietà: Merlot

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Prima decade di Settembre

Allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

Affinamento: Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

Alcol: 14% vol.

Colore: Rosso rubino purpureo ricco ed intenso.

Aroma: Espressioni di neri frutti di bosco e nuance appena erbacee con delicati sentori speziati e balsamici

Note sensoriali: **Gusto:** Ingresso avvolgente e fruttoso, lascia poi spazio ad una vena acida ben espressa ed equilibrata supportata da una finissima tessitura tannica. La chiusura aromatica completa il profilo fruttato erbaceo con intriganti toni cioccolatosi.

Temp. di servizio: 17 - 18 °C

SCHEDA TECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso