



# PoggioargentierA™

*Vigneti in Maremma*

## CAPATOSTA TOSCANA ROSSO IGT



Area di produzione: Sud Maremma – Area di Grosseto

Denominazione: Toscana Rosso IGT – Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: Sangiovese - Alicante

Annata: 2018

Densità d'impianto: 5.600 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Terreno: Vigneti in zona Baccinello - terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree

Conduzione agronomica dei vigneti: Lotta integrata

Produzione media: 13.000 bottiglie

Raccolta: A mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Macerazioni di circa due settimane con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In legno di rovere di capacità media per 15 mesi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Formati: 75-cl in cartone da 6 bottiglie, 150-cl in confezione singola di legno, 300-cl in confezione singola di legno