

VIGNETI FONTUCCIA

Caperrosso

2020



UVA

Ansonica 100 %

PROVENIENZA

Isola del Giglio 100%

PRIMA ANNATA

2015

Il Caperrosso Senti Oh! rappresenta per noi la quintessenza dell'Ansonica dell'Isola del Giglio. Nasce da un'attenta selezione dei grappoli migliori della vigna del Capel Rosso, piantata intorno al 1930, sui pendii scoscesi nella parte più a sud dell'isola da sempre considerata la più vocata per la coltivazione della vite. È un cru di limitata produzione, per chi ama le piccole e ricercate denominazioni italiane, storia e testimonianza della nostra isola che racchiude tra cielo e mare quel patrimonio di biodiversità capace di rendere il nostro vino.

Una limitata produzione per chi ama le piccole e ricercate denominazioni italiane, storia e testimonianza della nostra isola che racchiude tra cielo e mare quel patrimonio di biodiversità capace di rendere unico il nostro vino.

TERRENO

granito sciolto, poco profondo.

RESA

molto ridotta, 500-700 grammi per pianta.

PERIODO DI VENDEMMIA

prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

diraspatura delle uve, macerazione a freddo di 72 ore, pressatura delicata e decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

permanenza sulle fecce fini per almeno 6 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi.

VISTA

giallo paglierino carico

OLFATTO

deciso ed intenso, le note di frutta gialla sono supportate dai sentori minerali e di iodio, nuances di miele e camomilla ne esaltano la complessità.

GUSTO

potente ed equilibrato. Intenso, ricco, di grande struttura. L'età delle viti è determinante per la freschezza e la persistenza di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

