



“Capasonato”

Vino Rosso

Annata : 28/29 anni in Capasone
Zona di produzione : Sava
Sistema di allevamento : Alberello basso
Ceppi per ettaro : 3000
Uva per ettaro : 35/40%
Resa in vino : 35-40%
Epoca di vendemmia : Settembre
Raccolta delle uve: Manuale
Lavorazione dell'uva : Metodi tradizionali
Lieviti: Autoctoni
Dati analitici : 17,5 % Tot. 20,5 % vol.
Affinamento : Capasone

Metodologia produttiva

Vino prodotto grazie all'assemblaggio di due differenti annate di Primitivo in purezza (1984-1985) lasciate riposare in tradizionali contenitori di Terracotta chiamati “Capasoni”. La terracotta ha permesso nel tempo l'affinamento del vino senza inficiare sui profumi del varietale ma amplificando e arricchendo gli stessi grazie ad un'evoluzione anaerobica lenta e prolungata che ha donato al prodotto un equilibrio unico. Tutto questo ha permesso di imbottigliare il prodotto senza ulteriori operazioni di cantina (No filtrazioni, No chiarifiche, No refrigerazioni).

