

2022

Capitel Alto

ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA




VILLA SAN CARLO
WINE

2022

Capitel Alto

ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Caratteristica dei Vigneti

Età: 20 anni
Altitudine: 150 mt. Slm.
Esposizione: Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
Sistema di allevamento: Guyot
Rendimento medio per ha: 80 q.li

Gradazione Alcolica: 12°

Dati analitici: acidità totale 5.60 g/l,
pH 3.10, zuccheri 0.6 g/l,
estratto secco netto 19.00 g/l

Uvaggi: 70% Rondinella,
25% Corvina, 5% Molinara

Metodo di Produzione

Il Capitel Alto Rosato 2022 è ottenuto principalmente da uve autoctone raccolte nelle prime ore fresche della giornata e raffreddate con l'utilizzo di ghiaccio secco. Immediata diraspatura e diretta pressatura soffice. La decantazione a freddo per 24 ore è seguita da una lenta fermentazione di circa due settimane a 15°-17°C. Il 70% della massa affina sulle fecce fini per 6 mesi in tonneaux in legno di acacia e il restante 30% in tonneaux di rovere francese di terzo passaggio.

Caratteristiche del vino

Le nostre uve autoctone si vestono di rosa e regalano al vino un elegante colore rosa tenue e brillante. Seduce per la delicatezza del suo profilo aromatico dalle vivaci note di fiori di sambuco, iris e di frutti bianchi che si rivelano al naso. Colpisce per la finezza al palato che si apre ampio e fresco con sapori di scorze di agrumi e si chiude con un delicato finale speziato, buona persistenza. Perfetto da aperitivo, versatile nell'abbinamento dagli antipasti di mare e terra ai piatti estivi di pasta, dai carpacci di pesce ai formaggi freschi. Si consiglia di servire a 6°-8°.

The Vineyards

Age: 20 years
Altitude: 150 m. above s.l.
Exposure: South-West
Soil: Calcareous - Red Sliver and Limestone
Training system: Guyot
Average yield per ha: 80 quintals

Alcohol Content: 12°

Analytical data: total acidity 5.60 g/l,
pH 3.10, sugars 0.6 g/l,
net dry extract 19.00 g/l

Grapes: 70% Rondinella,
25% Corvina, 5% Molinara

Production Method

Rosato Capitel Alto 2022 is mainly obtained from native grapes harvested in the cool early hours of the day and cooled with the use of dry ice. Immediate destemming and direct soft pressing. Cold decanting for 24 hours is followed by slow fermentation for about two weeks at 15 °-17° C. 70% of the mass ages on fine lees for 6 months in acacia wood tonneaux and the remaining 30% in third-passage French oak tonneaux.

Characteristics of the wine

Our native grapes are dressed in pink giving the wine an elegant soft and bright pink color. It seduces by the delicacy of its aromatic profile with lively notes of elderflower, iris and white fruits that reveal themselves to the nose. It is striking for its finesse on the palate that opens wide and fresh with flavors of citrus peel and closes with a delicate spicy finish, good persistence. Perfect as an aperitif, versatile in pairing from seafood and land appetizers to summer pasta dishes, from fish carpaccio to fresh cheeses. Best served at 6°-8°.