



<b>Nome Azienda</b>	CapalBIOfattoria
<b>Nome Vino</b>	I Caprai
<b>Denominazione</b>	Capalbio Riserva
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Intro Vino</b>	“Elegante e Prezioso”
<b>Uve</b>	Sangiovese 100%
<b>Grado Alcolico</b>	14% vol.
<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Bouquet</b>	Frutti di bosco, spezia e tabacco
<b>Sapore</b>	Note di tabacco, liquirizia avvolto da una trama sottile di tannini
<b>Abbinamento</b>	Arrosti, carne e cacciagioni
<b>Servizio</b>	16-18°C
<b>Numero BT Annue</b>	4000
<b>Tipologia</b>	Vino Fermo
<b>Colore</b>	Rosso
<b>Formati</b>	750ml
<b>Cartoni</b>	6 bt
<b>Pedana</b>	8 strati x 10 crt / 5 pallet
<b>Nome</b>	Nome del fontanile storico che identifica l'area di produzione della CapalBIOFattoria
<b>Zona di Produzione</b>	Maremma Toscana
<b>Tipologia Terreno</b>	Argilloso e sassoso
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-Ovest
<b>Anno di Impianto</b>	2005
<b>Età Vigne</b>	9 anni
<b>Ettari Vigneto</b>	1,5 ha
<b>Sistema di Allevamento</b>	Cordone
<b>N.Ceppi/Ettaro</b>	5700
<b>Epoca Vendemmia</b>	fine Settembre / Ottobre
<b>Produzione</b>	È frutto di un'attenta selezione delle migliori uve di Sangiovese, prodotte vicino al nostro storico fontanile, dal quale il vino prende il nome.
<b>Vinificazione</b>	Acciaio
<b>Maturazione</b>	22 - 24 Mesi
<b>Tipo di Contenitore</b>	Fusti di Rovere di media capacità
<b>Macerazione</b>	sì ( 10 - 20 gg )
<b>Malolattica</b>	Sì
<b>Certificazione BIO</b>	Sì
<b>Prima annata prodotta</b>	2006
<b>Prima annata commercio</b>	2009