



Nome Azienda	CapalBIOfattoria
Nome Vino	I Sassi Bruni
Denominazione	Toscana
Classificazione	DOC
Intro Vino	“Stilisticamente Perfetto”
Uve	Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 20%
Grado Alcolico	13,5% vol.
Colore	Rosso Rubino
Bouquet	Note di Viola e frutti di bosco
Sapore	Trame di Tannini sottili su retrogusto speziato e veriegato
Abbinamento	Primi piatti con sugo, carni
Servizio	16-18°C
Numero BT Annue	12000
Tipologia	Vino Fermo
Colore	Rosso
Formati	750ml
Cartoni	6 bt
Pedana	8 strati x 10 crt / 5 pallet
Nome	Il nome deriva dalla terra che fin dall'antichità veniva chiamata sassi neri per via della composizione sassosa del terreno.
Zona di Produzione	Maremma Toscana
Tipologia Terreno	Argilloso e sassoso
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Anno di Impianto	2007
Età Vigne	7 anni
Ettari Vigneto	2 ha
Sistema di Allevamento	Cordone tranne CF Guyot
N.Ceppi/Ettaro	5700
Epoca Vendemmia	Fine settembre / Ottobre
Produzione	Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente in piccoli tini di acciaio per circa 15-20 giorni, segue poi la fermentazione malolattica e la maturazione in piccoli fusti di rovere per 8-9 mesi.
Vinificazione	Acciaio
Maturazione	8 - 9 Mesi
Tipo di Contenitore	Piccoli Fusti di Rovere
Macerazione	Si (3 - 4 Mesi)
Malolattica	Si
Certificazione BIO	Si
Prima annata prodotta	2006
Prima annata commercio	2012