

Capriccio 600

Vino di straordinaria qualità che nasce per festeggiare e premiare il 25° anno di attività dell'Azienda (1991-2016)

Origine: IGT Terre Siciliane

Colore: Rosso rubino intenso

Produzione: Sono stati selezionati i migliori grappoli in un appezzamento di vigneto costituito da 600 piante, situati nel comune di Condrò, da uve autoctone messinesi.

Vinificazione: La vinificazione in rosso è stata prolungata per 600 ore, pari a 25 giorni.

Olfatto: Bouquet elegante e persistente

Sapore: Morbido e lungo in bocca grazie ad una polimerizzazione dei polifenoli iniziata già sulla pianta prima della raccolta.

Maturazione: Il vino ottenuto viene lasciato ad invecchiare in botte di rovere per 600 giorni, dove acquista una straordinaria personalità ed una carica polifenolica intensa; viene imbottigliato allo stato naturale senza essere filtrato.

Bottiglie riempite e numerate: Nr. 600

Abbinamenti: Piatti forti, a base di carni rosse, arrostiti, stufati e selvaggina.

Servizio: Stappare 1 ora prima e servire in calici grandi. Eventuali precipitazioni è indice di lunga conservazione in bottiglia.

