



# Villa Capponi Rosè

I.G.T.

**Denominazione:** I.G.T. toscana

**Vitigni:** Sangiovese, Syrah

**Zona di provenienza:** Montespertoli (FI)

**Terreno:** argilloso di medio impasto

**Densità impianto:** 5.500 viti/ha

**Sistema di allevamento:** Guyot -Cordone speronato

**Età media viti:** 20 anni

**Resa per ettaro:** 55 qli

**Bottiglie prodotte:** 5.000/anno

**Gradazione alcolica:** 12%

**Vinificazione:** a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** salmone luminoso con una punta di rame

**Profumo:** intenso, lamponi, sottobosco e agrumi

**Sapore:** fresco, limpido, leggero e fruttato

**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti e primi piatti a base di pesce e crostacei.

**Name of the wine:** I.G.T. toscana

**Grapes varieties:** Sangiovese, Syrah

**Zone of origin:** Montespertoli (FI)

**Soil:** medium texture soil made up of clay

**Plantation density:** 5.500 vines/ha

**Training system:** low spurred cordon, Guyot

**Average age of vines:** 20 years

**Yield per hectare:** 55 quintals of grapes

**Bottles produced:** 5.000 per year

**Alcohol content:** 12,0% vol

**Winemaking process:** controlled temperature

**Refining:** 3 months in bottle

**Colour:** bright salmon with a copper tip

**Perfume:** intense, raspberries, undergrowth and citrus

**Flavour:** clear, light and fruity

**Serving suggestions:** appetizers and first courses based on fish and shellfish