

PoggioargentierA™

Morellino di Scansano D.O.C.

CapatostA®



● **Uvaggio:** Sangiovese 95%, Alicante 5%.

● **Vigneti:** uve provenienti dalla selezione dei vecchi cloni di Sangiovese (30 anni circa) e impianti più giovani ad alta densità (minimo 5650 piante/ha) su portainnesti deboli. Produzione per pianta inferiore ad 1 Kg. La zona di coltivazione quella costiera della Maremma grossetana. Il microclima è di tipo nettamente mediterraneo con elevata radiazione solare e precipitazioni scarse.

● **Vinificazione:** La fermentazione è effettuata al 100 % in barriques di età superiore ai tre anni, aperte e poste in verticale. *Vedi spiegazione a lato.*

La fermentazione malolattica e la maturazione avviene in barriques di primo, secondo e terzo passaggio (50 %, 30 % e 20 % rispettivamente) di rovere di provenienza Allier a tostatura media, per 12-13 mesi.

Il vino, arricchito della tradizionale presenza di Alicante, si presenta come un campione ideale del "terroir" maremmano: pieno, elegante e solido, ma di grande bevibilità, capace di integrare perfettamente all'interno della sua trama tannica concentrazione e struttura.

● **Grapes:** Sangiovese 95%, Alicante 5%

● **Vines:** grapes mainly from old Sangiovese clones (approx 30 years). High density planting, selected rootstocks, and extremely limited production, (less than a kilo per plant), all combine to help the growth and complete maturation of the grapes. The micro-climate is definitively Mediterranean, with high levels of

sunshine and scarce rainfall.

● **Vinification:** The wine was fermented completely in small, open French oak barrels aged more than three years. *See explanation on this page.*

Malolactic fermentation and maturation in first, second and third use barrels (50 %, 30 % and 20 % respectively), mostly Allier MT, for 12-13 months.

The wine, enriched by a small percentage of traditional Alicante grapes, demonstrates all the characteristics of the terroir: smooth, elegant and concentrated, and with an additional touch of style and solid structure. A real Maremma thoroughbred.



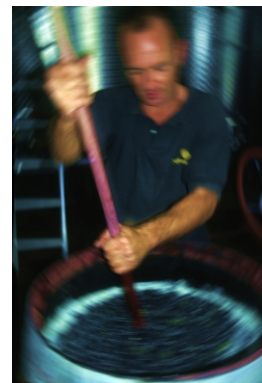
La Fermentazione In Barrique Aperta Open Barrel Fermentation

Per il Capatosta, Finisterre e Lalicante, la fermentazione è effettuata al 100 % in barriques di età superiore ai tre anni alle quali è stata tolta una estremità e poste in verticale. Questi piccoli fermentini, dalla capacità di 200 kg di uva ciascuno, rappresentano l'ambiente di fermentazione ideale per le grandi uve.

Capatosta, Finisterre and Lalicante wines are fermented completely in small, open French oak barrels aged more than three years. These very small fermenting vats, each one holding less than 200kg of grapes, have the very best conditions for the fermentation of extremely high quality grapes.

Benefici della fermentazione in barriques:

- elevatissimo scambio mosto/buccia dovuto al favorevole rapporto volume/superficie di scambio
- follature manuali 5-6 volte al giorno con bastoni di legno senza nessun utilizzo di pompe o altri strumenti meccanici
- fermentazione veloce (solo 7-8 gg) con una estrazione fortemente selettiva verso le componenti più pregiate e contro le componenti tanniche "più rigide".
- La fermentazione si svolge in modo eccellente senza nessuna aggiunta di lieviti dall'esterno, né controllo di temperatura, a causa della piccola massa e dell'ambiente fortemente aerobico dovuto alle numerose follature



Benefits of fermentation in small barrells:

- very high rate of exchange between grape skins and wine due to the high surface/volume ratio.
- there is no mechanical process involved (just manual stirring 5-6 times a day, round the clock).
- the fermentation is really fast, for just 7 or 8 days.
- It serves to extract the best phenolic components of

the grapes without also extracting the bitter and harsh components associated with long macerations.

- only the natural yeasts already present on the fruit are used, and temperature control is unnecessary because of the small fermenting mass.

Note tecniche - Technical notes

Alcol vol.: 14,65 % vol
Zuccheri riduttori: 2,80 g/L
Estratto secco netto: 34,4 g/L
Acidità totale: 5,19 g/L Ac. Tartarico
Acidità volatile: 0,69 g/L Ac. Acetico
SO2 libera: 31 mg/L
SO2 totale: 109 mg/L
PH: 3,57
Polifenoli totali: 4051 mg/L Ac.
Gallico
Bott.Prod.: 30.000/ 750 ml +Magnum
/ Doub.Magn.

Case of 6/Cassa da 6
Ean 13 bottle/bottiglia:
8032774090262
Ean 13 case/cassa: 8032774090149
Weight per case/Peso cassa: kg 8,90
Pallet: 10 cases per layer, max. 100
cases per pallet (max Height: cm 180;
max weight: kg 890)/10 casse per
strato, max 100 casse per pallet (max
altezza cm 180, max peso kg 890).

PoggioargentierA

Az. Agr. Poggio Argentiera
Loc. Banditella di Alberese - 58010 GR IT
tel. +39 0564 40 50 99
fax. +39 0564 40 51 99
info@poggioargentiera.com
www.poggioargentiera.com