



CAPABBALL'
Ratafia alle Agrumi

Tipo di vino: vino liquoroso rosso.

Uve: : 100% Montepulciano.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettoltri di vino per ettaro: mediamente 75

Epoca di vendemmia: dalla metà di Ottobre.

Vinificazione: le arance e i limoni vengono fatti macerare nel vino montepulciano, e solo dopo un lungo affinamento in botte e l'aggiunta di alcol, zucchero e spezie, si ottiene questo prodotto unico e caratteristico.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox (vino) e in botti di legno (macerazione/infusione delle amarene).

Vista: ha colore rosso rubino carico con leggeri riflessi granati.

Olfatto: intensi profumi di agrumi e piacevoli sentori speziati che si legano delicatamente ai profumi classici del vino montepulciano.

Gusto: particolarmente fresco per la presenza dei tipici aromi agrumati, con finale persistente e ricco.

Gradazione Alcolica: 18% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: è un vino ottimo come accompagnamento per dolci secchi, ma che ben si adatta a tutti i tipi di dessert.

