

CAPRI

Rosso DOP.

Da una vigna prefillossera, in via Migliara, sulle colline di Anacapri, vinificazione e affinamento sull'isola, e' l'unico rosso capri dop, le viti sono tutte secolari, il profumo e' prima chiuso poi esplose in mille rivoli di essenze tra frutti rossi e tabacco, una esperienza unica, solo due botti, poche centinaia di bottiglie per il vino forse piu' raro d'Italia.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Isola di Capri, localit  Punta Sbruffo

Terreno: Vulcanico su roccia dolomitica

Vitigno: 80% piedirosso, 20% aglianico e altre variet 

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Pergola

Vendemmia: Manuale. Terza decade di ottobre



From a prefillossera vineyard, in via Migliara, on the hills of Anacapri, vinification and refinement on the island, it is the only red capri dop, the vines are all centuries old, the scent is first closed then explodes in a thousand rivulets of essences between red fruits and tobacco, a unique experience, only two barrels, a few hundred bottles for perhaps the rarest wine in Italy.

DATA SHEET:

Production area: Island of Capri, Punta Sbruffo

Ground type: Vulcanic on dolomitic rock

Wineyard: 80% Aglianico and red feet; 20% different varieties of black grapes from the province of Naples

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Pergola

Harvest: Third decade of October

14% VOL