



CE'

I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE ROSATO

CAVALIERE EMILIO CAPRAI
CORTONA - TOSCANA

Il vino **CE'** è un rosato che rappresenta al meglio la tradizione vitivinicola toscana secondo quello spirito di servizio alla vite, che mette in valore, con una vendemmia precoce, tutta l'energia e la spigliatezza di una gioventù appena sbocciata.

Il gesto tecnico di preservare l'acidità naturale e presta dell'uva e di separare in modo morbido il succo dall'acino (con minimo strofinamento meccanico) è dunque perno dell'espressione organolettica.

Un vino versatile e piacevole da bere, perfetto per accompagnare i momenti di convivialità.

Area di produzione:

Ferretto di Cortona – Toscana

Vigneto:

Terreno: argilloso-sabbioso, variabile da leggermente acido ad acido;

Vitigno: Sangiovese;

Viticultura: Lotta integrata, basso impatto ambientale;

Anno di impianto: vari anni dal 1940 circa al 1969;

Orientamento e altitudine media: NE-SW, 280 metri s.l.m.;

Uve prodotte: circa 22 q.li/Ha.

Annata: 2023

Epoca di vendemmia: precoce.

Metodo di vinificazione:

Il **CE'** viene ottenuto torchiando subito i grappoli appena raccolti a mano in vendemmia precoce, accuratamente selezionati a vista e posti in piccole cassette quindi diraspatis e fatti macerare per un breve tempo fino ad ottenere il colore desiderato ed un rilascio equilibrato degli aromi; vengono poi pressati in maniera soffice ed il mosto appoggiato in botti di cemento per ottenerne una prima chiarificazione spontanea; il giorno successivo viene sistemato in botti di acciaio dove prende avvio la fase della fermentazione alcolica in ambiente a temperatura controllata. Qui viene messo a riposare e fatto maturare per tutto l'inverno in attesa dell'imbottigliamento che avviene usualmente ad inizio primavera in funzione del calendario lunare.

Quantità di solfiti:

Il vino **CE'** si distingue per il basso contenuto di solfiti.

Gradazione alcolica: 11%vol.

Numero di bottiglie prodotte: 283 singolarmente etichettate numerate in bottiglia bianca.

Note di degustazione:

Colore: rosato pallido per blanda estrazione dei pigmenti naturali (antociani); Questa tonalità del rosato evoca il velo della cipolla toscana essiccata.

Olfatto: brio e elegante levità aromatica.

Gusto: Piccante sbarazzino, impertinente argento vivo, tagliente, con vivacità aromatica e snellezza tutta femminile; è concepito per dare spazio a brio ed ebbrezza del volo.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si sposa con formaggi (pecorino fresco), verdure, carpacci di carne o pesce, pappa al pomodoro, insalate di riso o orzo con formaggi freschi, erbe aromatiche e verdure grigliate.

Nota: Si consiglia di gustare fresco su calice ampio.





CAVALIERE EMILIO CAPRAI
CORTONA - TOSCANA