



DONQUASI'

I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE ROSATO

CAVALIERE EMILIO CAPRAI
CORTONA - TOSCANA

Per questa versione di rosato meno efebico in tutte le sue espressioni, ha fatto testo una bella maturazione delle uve che lo distingue nettamente dai rosati più "giovani" e leggeri. Il **DONQUASI'** è volutamente generoso e rappresenta con carattere deciso il gusto e la tradizione vitivinicola toscana che ben si accompagna ai sapori della propria terra. Un vino eclettico da sorseggiare con calma e attenzione, rigorosamente in compagnia.

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: fine settembre.

Metodo di vinificazione:

Il **DONQUASI'** è ottenuto da uve mature raccolte a mano, accuratamente selezionate a vista e poste in piccole cassette quindi diraspate e fatte macerare per un breve tempo fino ad ottenere il colore desiderato ed un rilascio equilibrato degli aromi; le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto appoggiato in botti di cemento per ottenerne una prima chiarificazione spontanea; il giorno successivo, il mosto 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 **DONQUASI'** si distingue per il basso contenuto di solfiti.

Gradazione alcolica: 13 %vol.

Numero di bottiglie prodotte: 356 singolarmente etichettate e numerate in bottiglia scura.

Note di degustazione:

Colore: Proprio la maturazione più prossima alla pienezza è responsabile di questa estrazione più generosa che porta con sé la nota porporina.

Olfatto: Profumi calmi;

Gusto: gusto pieno di vino agricolo e pure con tanta verve. Gusto fino in fondo saporoso.

Temperatura di servizio: 10°-13° C.

Abbinamenti: taglieri di salumi toscani, picci al ragù bianco di chianina, carni bianche alla griglia insaporite con aromi che evocano la campagna, coniglio fritto marinato all'erbetto e limone, anatra all'arancia, risotti (crema di barbabietola e burrata), nonché a piatti di pesce (siamo vicini al Trasimeno).

Nota: Si consiglia di gustare fresco su calice ampio





CAVALIERE EMILIO CAPRAI
CORTONA - TOSCANA