



# ↳ Caspiano ↳

## ASSOLO

[Home](#) > [Prodotti](#) > [Vino](#) > ASSOLO

### SANGIOVESE I.G.T.



**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Età dei vigneti:** 8-27 anni

**Esposizione:** Sud Est

**Nome dei vigneti di provenienza:** Sotto Casa / Casciano

**Ubicazione dei vigneti:** 260/320 m slm

**Tipologia di terreno:** argilloso prevalentemente

**Vendemmia:** 15/9-25/9

**Produzione:** 50000 bottiglie

**Potenziale di invecchiamento:** 5/7 anni

**Primo anno di produzione:** 2001

**Resa per ettaro:** 100qli.

**Per ceppo:** 1,8 KG

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vinificazione:** in vendemmia la selezione delle uve avviene manualmente con scarto degli acini troppo acerbi e non idonei, la pigiadiraspatura avviene nel rispetto dell'apezzamento e della stagione climatica. In cantina i vitigni vengono curati con una criomacerazione e fermentazione a temperature controllate per 8/12 giorni dentro serbatoi di acciaio, per preservare ed estrarre il più possibile gli aromi primari e sviluppare la morbidezza di cui il futuro "assolo" ha bisogno. Successivamente i vini si avviano per la fermentazione malolattica, prima dell'affinamento in acciaio per 6/8 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rubino intenso

**Profumo:** fruttato, leggero.

**Sapore:** piacevole di medio corpo e struttura, sapido con buon ritorno olfattivo

**Gradazione alcolica:** 13,5°

**Abbinamento gastronomico:** "Assolo" si abbina molto bene ad affettati, formaggi, primi piatti, secondi piatti di carne bianca e rossa semplici.

**Servire a 18°C**

**Bicchieri consigliato:** Bordeaux Grand Cru

*Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*