

CAPRILI



Rosso di Montalcino D.O.C. vendemmia 2015



Zona di produzione: Montalcino (SI) – Toscana – Località Caprili, Loc. Poggio alle Mura; uve provenienti dai nostri vigneti: Vigna Testucchiaia 320 m slm e Vigna Palazzetto 220 m slm

Uvaggio: 100 % Sangiovese grosso.

Vinificazione: La fermentazione avviene in maniera naturale senza aggiunta di lieviti, a temperatura controllata non superiore ai 26°- 28°C MAX. Macerazione della durata di 15-18 giorni.

Invecchiamento: 9 mesi in botte di rovere di slavonia; segue 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Notizie sull'annata: Inverno molto piovoso con temperature nettamente al di sopra della media, Gennaio tra i 2° e gli 11,5° con 132 mm di pioggia, lo stesso andamento stagionale vale per il mese di febbraio, temperature medie tra 6,4° e 13,5° con 133 mm di pioggia. La fase vegetativa ha avuto inizio nella prima settimana di Aprile. Il mese di Aprile è stato ancora caratterizzato da fenomeni scarsi di pioggia.

Il mese di giugno è iniziato con un assaggio di estate, determinato da un innalzamento delle temperature, che hanno raggiunto i 32° C. Il giorno 8 giugno una pioggia circa 20 mm. ha di nuovo portato un abbassamento delle temperature, ripristinando la media del periodo. Tutto il mese di luglio è stato caratterizzato dalla scarsità di precipitazioni. In totale 20 mm, concentrati negli ultimi giorni del mese di luglio.

Inoltre si è verificata continua persistenza di temperature max. molto al di sopra della media, con punte di oltre 40°C. nella parte centrale del mese. L'aumento delle temperature di fine agosto con max fino a 33°-34°C hanno avuto un'importante influenza sulle bucce, concentrando gli aromi e l'estratto secco.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Buona intensità e fragranza, si riconoscono profumi di frutti freschi.

Sapore: Armonico, elegante, sapido, non di grande impegno ma di piacevole abbinamento.

Bottiglie prodotte: 35.000 – 750 mL / 150 – 1,5 L

Imballaggio: In scatole da 6 o da 12 bottiglie. Su richiesta anche in scatole da 1, 2 e 3 bottiglie.



Lab N° 0338

Spett.
VALORITALIA SRL - MONTALCINO
 Piazza Cavour 8
 53024 MONTALCINO (SI)

Rapporto di prova n°: **16MP00667** del **02/12/2016**

Pagina 1 di 2

Dati relativi al campioneData arrivo: **30/11/2016** Data inizio prove: **30/11/2016** Data fine prove: **30/11/2016**Descrizione: **Rosso di Montalcino 2015**Annata: **2015**Rif. / Codice interno: **16_54560**Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi****Dati di campionamento**Campionamento a cura di: **CLIENTE**Data campionamento: **29/11/2016**Numero protocollo / verbale: **Distinta n. S26/56**Data protocollo: **29/11/2016**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limiti Inf Sup	Rif.Limite
Titolo alcolometrico volumico effettivo OIV MA-AS312-01A R2009	ml/100ml	14,21	±0,14		
Glucosio + Fruttosio OIV-MA-AS311-02 R2009	g/l	1,0	±0,1		
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009	ml/100 ml	14,27	±0,14	12	DM del 03/09/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Estratto secco totale OIV MA-AS2-03B R2012	g/l	30,1	±1,5		
Estratto non riduttore (da calcolo) OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	g/l	29,1	±1,5	24	DM del 03/09/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Acidità totale OIV MA-AS313-01 R2009	g/l	5,9	±0,2	4,5	DM del 03/09/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Acidità volatile OIV MA-AS313-02 R2009	g/l	0,55	±0,06	1,2	Reg. CE 606/09 - All I C
Anidride solforosa libera OIV MA-AS323-04B R2009	mg/l	21	±2		
Anidride solforosa totale OIV MA-AS323-04B R2009	mg/l	94	±5	150	Reg. CE 606/09 - All I B punto A

(#): I parametri contrassegnati con questo simbolo sono stati eseguiti presso il laboratorio di Montepulciano accreditato al numero 0338.

Note: I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K pari a 2, con un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Il residuo del campione viene conservato per 15 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 10 anni.

Laboratorio Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo ed oleico, per le prove in allegato allo stesso decreto, con D.M. del 21.06.2016

Valoritalia Laboratori srl
 Società soggetta a direzione,
 coordinamento e controllo di
 Unione Italiana Vini Soc. Coop.

Sede di MONTEPULCIANO (SI):
 Via Talosa, 6
 53045 MONTEPULCIANO (SI) / Italy
 T. +390558091919 - F. +390558091921

Spett.
VALORITALIA SRL - MONTALCINO
Piazza Cavour 8
53024 MONTALCINO (SI)

Rapporto di prova n°: **16MP00668** del **02/12/2016**

Pagina 1 di 2

Dati relativi al campioneData arrivo: **30/11/2016** Data inizio prove: **30/11/2016** Data fine prove: **01/12/2016**Descrizione: **Rosso di Montalcino 2015**Annata: **2015**Rif. / Codice interno: **16_54561**Suggerimento: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi****Dati di campionamento**Campionamento a cura di: **CLIENTE**Data campionamento: **29/11/2016**Numero protocollo / verbale: **Distinta n. S26/56**Data protocollo: **29/11/2016**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limiti		Rif. Limite
				Inf	Sup	
Titolo alcolometrico volumico effettivo OIV-MA-AS312-01A R2009	ml/100ml	14,24	±0,14			
Glucosio + Fruttosio OIV-MA-AS311-02 R2009	g/l	0,9	±0,1			
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) OIV-MA-AS312-01A R2009 + OIV-MA-AS311-02 R2009	ml/100 ml	14,30	±0,14	12		DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Estratto secco totale OIV-MA-AS2-03B R2012	g/l	30,4	±1,5			
Estratto non riduttore (da calcolo) OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	g/l	29,5	±1,5	24		DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Acidità totale OIV-MA-AS313-01 R2009	g/l	6,0	±0,2	4,5		DM del 03/08/2015 - Pubb. sul sito uff. del Mipaaf
Acidità volatile OIV-MA-AS313-02 R2009	g/l	0,55	±0,06	1,2		Reg. CE 506/09- All I C
Anidride solforosa libera OIV-MA-AS323-04B R2009	mg/l	21	±2			
Anidride solforosa totale OIV-MA-AS323-04B R2009	mg/l	88	±5	150		Reg. CE 506/09- All I B punto A

(#): i parametri contrassegnati con questo simbolo sono stati eseguiti presso il laboratorio di Montepulciano accreditato al numero 0338.

Note: I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata.

L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K pari a 2, con un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Il residuo del campione viene conservato per 15 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 10 anni.

Laboratorio Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo ed oleico, per le prove in allegato allo stesso decreto, con D.M. del 21.06.2016

Valoritalia Laboratori srl

Società soggetta a direzione,
coordinamento e controllo di
Unione Italiana Vini Soc. Coop.

Sede di MONTEPULCIANO (SI):
Via Talosa, 6
53045 MONTEPULCIANO (SI) / Italy
T. +390558091918 - F. +390558091921

Safra 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.