



MIMMO PAONE

CAPRICCIO 600 ROSSO

SCHEDA TECNICA

Il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. Selezione dei migliori grappoli coltivati nei terreni di Castanea e Condrò. Un tripudio per i sensi, morbido e avvolgente.



Vigneto: Contrada Campi e contrada Filiciusa

Vitigno: Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera e Nero D'Avola

Zona di produzione: Castanea e Condrò - Messina - Sicilia

Esposizione: Collinare e pianeggiante (Castanea) terrazzamenti (Condrò)

Clima: Secco, ventilato

Terreno: Argilloso e di medio impasto

Altitudine: 450 metri slm (Castanea) 150 metri slm (Condrò)

Forma di allevamento: Spalliera e guyot

Densità per ettaro: 4000 piante

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassetta traforata

Produzione per pianta: 1,5 kg circa

Resa di uva per ettaro: 50 - 60 q.li

Vinificazione: Diraspapigiatura e vinificazione in rosso per 25 gg

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 20°- 22°C

Maturazione: In botte di rovere da 700 litri per 600 giorni

Affinamento: In bottiglia per circa 12 mesi

Gradazione alcolica: 14 % Vol.

Longevità: 12-15 anni

Prima annata: 2013

Produzione annuale: 600 bottiglie annuale

Note di degustazione ed abbinamenti: (25/03/2023)

Presenta un colore rosso granato carico. Olfattivamente piuttosto complesso che richiede una apertura anticipata di almeno 1 ora prima del consumo per apprezzare appieno le caratteristiche olfattive ed organolettiche. Sentori floreali e fruttati molto presenti, come ribes e gelsi neri.

Nota speziata di cioccolato fondente molto evidente. Al gusto, ha un ottima corrispondenza naso-bocca, una importante presenza tannica morbida. Note di confettura fresca, un ottimo corpo lungo e persistente.

Da abbinare a stinco di maiale, contorni di patate speziate e bistecche di chianina.

Ma anche come vino da meditazione.