

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

T-Lex Capalbio DOC Rosso

Le Leggi del Tempo e della Terra prendono vita nel T-Lex Capalbio DOC,
un vino con Sangiovese e Merlot, frutto della Maremma toscana,
dove storia e cultura si uniscono in un culto dei sapori.

SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Capalbio Denominazione di Origine Controllata.

Vitigni:
Sangiovese, Merlot

Clima e suolo:
La zona si caratterizza per la vicinanza al mare e per la grande luminosità, che favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

Vinificazione:
La raccolta avviene a mano in tempi differenti per le due uve, ma si conclude entro la fine Settembre. La macerazione si prolunga per 12-15 giorni in serbatoi di acciaio inox di piccole dimensioni, dotati di controllo della temperatura.

Affinamento:
Il vino affina in serbatoi di acciaio inox, per preservare le caratteristiche di freschezza e il profilo tipico delle uve di provenienza.

Colore:
Rubino intenso con interessanti riflessi purpurei.

Bouquet:
Fruttato, che richiama piccoli frutti rossi e prugna, fusi con decise note speziate.

Palato:
Vino di ottima struttura e persistenza, caratterizzato da tannini setosi che conferiscono piacevoli note morbide.

Abbinamenti:
Primi piatti della tradizione toscana, carne arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16° C

