

# FATTORIA LE PÒGGIOLA

## CAPRICCIO

ROSATO IGP TOSCANA  
BIOLOGICO 2016

Il nome "CAPRICCIO": fare una scommessa con se stesso e iniziare a produrre un vino rosato è stato un "capriccio" dell'ing. Paolo, proprietario ma non troppo (come si definisce lui scherzosamente) di Le Pòggiola. Un vino a lui caro che ha iniziato a produrre dopo aver piantato i vigneti nel 2001 con la prima uva delle nuove barbatelle di Sangiovese.

### Tipologia

Vino secco e fermo.

### Vitigni

Sangiovese 60%, Canaiolo 20%, Vermentino 20%

### Vendemmia

Manuale con scelta dell'uva.

### Vinificazione

quasi totalmente in bianco (senza le bucce) con uve rosse, solo un 10% per 24 ore con le bucce  
Filtrazione a cartoni. Non pastorizzato.

### Tenore alcolico

13% Vol.

### Degustazione

Vino fresco, fruttato, perfetto in estate per sostituire i rossi.

### Abbinamenti consigliati

come aperitivo, salumi e affettati, paste e secondi di carne rossa non troppo saporiti.

### Servizio

si prega di berlo non troppo freddo (8-10°C)

### Longevità

3-4 anni

### Imbottigliamento

Primavera dell'anno dopo la vendemmia in azienda dai viticoltori proprietari,  
2000 bottiglie da 0.75L



**bioagri** cert  
Operatore controllato  
n° C03U

Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT-BIO-007  
Agricoltura Italia