



LA VIGNA  
SUL MARE



### **ROSE' DELLA CAPITA**

METODO CLASSICO PAS DOSE'

### **VARIETA' DELLE UVE**

Sangiovese 50%

Syrah 25%

Cabernet Sauvignon 25%

### **VIGNETI**

Di proprietà, con esposizione nord-sud

Sesto: 2,4 x 0,80 (5.200 ceppi x ha)

### **RESA**

Uva: 75 ql\ha

Vino: 65%

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura: uva pigia diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata

### **PRODUZIONE ANNUA:**

3.000-4.000 bottiglie

### **AFFINAMENTO**

60 mesi sui lieviti

### **CARATTERISTICHE**

Naso: floreale, piccoli frutti rossi.

Bocca: equilibrato, sapido.



LA VIGNA  
SUL MARE



### **ALMAR**

VINO ROSATO SPUMANTE BRUT

### **VARIETA' DELLE UVE**

Sangiovese 50%

Syrah 25%

Cabernet Sauvignon 25%

### **VIGNETI**

Di proprietà, con esposizione nord-sud

Sesto: 2,4 x 0,80 (5.200 ceppi x ha)

### **RESA**

Uva: 75 ql\ha

Vino: 65%

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura: uva pigia diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata

### **PRODUZIONE ANNUA:**

4.000-5.000 bottiglie

### **AFFINAMENTO**

Metodo Martinotti.

### **CARATTERISTICHE**

fresco, e sapido, di buon equilibrio,  
con note fruttate e floreali sia  
per antipasti che aperitivi.



LA VIGNA  
SUL MARE



**BOSCO DELLA CAPITA**  
ROSATO IGT TOSCANA

**VARIETA' DELLE UVE**

Sangiovese 50%

Syrah 25%

Cabernet Sauvignon 25%

**VIGNETI**

Di proprietà, con esposizione nord-sud

Sesto: 2,4 x 0,80 (5.200 ceppi x ha)

**RESA**

Uva: 75 ql\ha

Vino: 65%

**VINIFICAZIONE**

Pressatura: uva pigia diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata

**PRODUZIONE ANNUA:**

2.000-4.000 bottiglie

**CARATTERISTICHE**

Fresco ed equilibrato con note floreali e fruttate.