



SCAPIGLIATI

Vignaioli dal 1870

SCAPICOLLO

®

## Identità

*Questo vino nasce dalla continua ricerca dell'eccellenza vitivinicola. Storia, tradizione e cultura enologica sono gli elementi cardine dello SCAPICOLLO. In larga parte, le vigne da cui deriva sono allevate ad alberello greco con sesto in settoncia, esposte a SUD. La considerevole pendenza (oltre 22%) dell'impianto ha certamente condizionato la scelta del nome da dare al vino: SCAPICOLLO è più che appropriato. Le viti hanno un'età che varia dai 6 ai 16 anni. Lo SCAPICOLLO è costituito da un uvaggio: 40 % Cabernet sauvignon, 30 % Sangiovese grosso e 30 % Merlot. Nello SCAPICOLLO la scelta dei tre vitigni non è casuale: c'è chi contribuisce con nobili tannini, chi con profumi unici e chi supporta l'alcolicità.*

## Sensorialità

*L'annata 2015 rappresenta la prima dello **SCAPICOLLO**: il suo debutto. Dopo 6 anni, i vigneti ad alberello, da cui deriva il suo 60%, hanno finalmente deciso di cominciare a fare sul serio, e proprio nel 2015: l'annata più calda e seccata degli ultimi decenni.*

***Lo SCAPICOLLO 2015**, si manifesta già dal suo primo scivolare nell'ampio calice: incredibile colore, trama fittissima, con riflessi che virano dal viola al melograno concentrato. Al naso la prima sensazione è quella di rosa canina e poi quella selvaggia delle erbe e dei fiori di campo tipici della collina di Petignanetto.*

*Al palato, l'elevata concentrazione di glicerina e il suo tenore alcolico mitigano la tannicità sino a renderla giusta, la vinosità ed i sapori di piccoli frutti rossi ci accompagnano a un finale davvero sorprendente, per durata e persistenza.*

*A tavola si accompagna magnificamente alla selvaggina da penna, al pollame e a tutte le magnificenze della norcineria umbra e dell'alto Lazio.*

## Profilo enotecnico

<b>Vendemmia ( manuale )</b>	<b>8 settembre 2015</b>
<b>Grado Babo (15°C) mosto</b>	<b>21,8</b>
<b>Uvaggio</b>	<b>40 % Cabernet sauvignon</b>
	<b>30 % Sangiovese grosso</b>
	<b>30 % Merlot</b>
<b>Ph (°)</b>	<b>3,50</b>
<b>Acidità totale (°)</b>	<b>6,10</b>
<b>Acidità volatile (°)</b>	<b>0,30</b>
<b>Alcole (°)</b>	<b>14,2 % Vol.</b>
<b>Estratto secco (°)</b>	<b>37,2</b>

(°) Dopo la FML (fermentazione malolattica)