



CAPSULA VIOLA



Classificazione

Vino Bianco Chardonnay

Annata

2020

Clima

Il 2020 è stato caratterizzato da un inverno e una primavera asciutti, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Il germogliamento delle viti è avvenuto regolarmente così come la fioritura e tutte le altre fasi di crescita. A partire dal mese di giugno fino a pochi giorni prima di ferragosto il clima è stato contraddistinto da giornate soleggiate, asciutte, ma tendenzialmente fresche. Queste particolari condizioni hanno determinato una maturazione anticipata delle uve. Lo Chardonnay per Capsula Viola è stato vendemmiato nell'ultima settimana di agosto.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 8 °C per favorirne il naturale illimpidimento; è stato quindi trasferito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 15 °C; il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 5 °C, filtrato, e in seguito imbottigliato a partire dal mese di gennaio 2021.

Grado alcolico

10,5% vol

Dati storici

Capsula Viola nasce nel 1980, all'interno del Consorzio del Vino Galestro, dall'esigenza di produrre un vino bianco per esprimere il territorio del Chianti, caratterizzato proprio dal Galestro, suolo friabile e roccioso, capace di donare al vino una grande mineralità e freschezza.

Oggi Capsula Viola Chardonnay mantiene, secondo uno stile moderno, le storiche caratteristiche di piacevolezza, freschezza e sapidità. Il suo nome e il colore della capsula, tratti distintivi dell'originaria denominazione, rendono omaggio alla sua storia.

Note degustative

Capsula Viola si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta un profumo intenso, con aromi che ricordano principalmente la mela gialla e la scorza di limone. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, al retrogusto si avvertono le sensazioni di frutta percepite al naso.