

## CANTINE CAPECCI - ACQUAVIVA PICENA (AP) - VINI SALUTISTICI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Scopriamo l'Azienda Capecci collocata in un splendido ambiente collinare tra gli Appennini ed il mare Adriatico, ovvero, Acquaviva Picena dalle caratteristiche pedoclimatiche eccellenti che favoriscono la coltivazione della vite.

L'Azienda Capecci Ã una azienda vinicola a conduzione familiare dove lâ™ amore per il proprio lavoro siÃ tramanda di generazione in generazione. Nel 2002 abbracciamo una linea di pensiero "naturale" che li ha portati a realizzare i vini odierni. vini senza solfiti aggiunti eÃ vini a stabilitÃ naturale, fermentazioni con lieviti indigeni, non vengono utilizzati allergeni. LaÃ raccolta delle uve viene effettuata manualmente affinchÃ© si abbia un controllo visivo sullo stato di salute dei grappoli. La produzione delle uveÃ Ã limitata in base allâ™ andamento climatico delle annate. La fermentazione Ã attivata e da lieviti â•indigeniâ• e non prevede controllo di temperatura. Niente stabilizzanti chimici, niente uso di allergeni nella chiarifica. La tempistica della lavorazione viene scandita dalle fasi lunari. In cantina vige la massima pulizia e sterilitÃ a protezione dei vini. I vini delle Cantine Capecci si distinguono in vini senza solfiti (Nudo - LuceLuna - Naturae), vini a stabilitÃ naturale (Rosso del Fondatore - Accubitu - Donna Lina), e vini di produzioni moderne (Psithia - La Giudea - Morigiane). Noi segnaliamoÃ LuceLuna e Nudo. Luce e luna - Marche PasserinaÃ senza Solfiti Aggiunti - (lotto) L 13 050 Vendemmia 2012 - 12,50% VOL

Marche Passerina - Indicazione Geografica Protetta - Senza Solfiti Aggiunti

Uve: Passerina Picena 100%

Alla vista si presenta con colori intensi che vanno dal giallo oro al giallo oro intenso; le sfumature sono di colore giallo naturale e pulito mentre la massa glicerica che si nota sulle pareti del bicchiere sono medio-intense e argentate, cosÃ- come si nota dalla corona del disco vinoso nel bicchiere, completa e integra.

All'olfatto da fermo sprigiona piacevoli sensazioni di uva matura che variano al variare della temperatura, avvolgendoti in profumi fruttati e poi esotici e poi floreali.Ã In rotazione tutto aumento con variare dei profumi sempre piÃ¹ complessi e piacevoli e con ottima pulizia olfattiva.

Al Gusto Ã un vino che sbalordisce; rispetto alle sensazioni olfattive in bocca muta toltamente. Pieno, esotico, che dal mango sfocia nel melone tropicale. La spalla acida completa la piacevolezza di questo vino che lascia dietro di se una lieve dolcezza inaspettata.

Grazie alla sua qualitÃ organolettica si propone come vino pluriabbinabile con piatti di carni bianche e pesce di mare succulenti, saporiti e realizzati in tutte le maniere, nonchÃ con macedonie di frutta anche esotica. Nudo - Vino Rosso Senza Solfiti Aggiunti - (lotto) L 13 200 Vendemmia 2012 - 14,00% VOL

Uve: Montepulciano, Sangiovese e Cabernet SauvignonÃ

Alla Vista questo vino si presenta con un'ottima consistenza dei colori che spaziano dal rosso rubino intenso al violaceo scuro; le sfumature sono naturali eÃ pulite cosÃ- la massa glicerica che si nota sulle pareti del bicchiere con archetti densi e argentati o dalla corona argentata del disco vinoso nel bicchiere.

All'Olfatto giÃ da fermo sprigiona dal bicchiere sensazioni aromatiche, floreali e fruttate che salgono prepotentemente al naso e restano a lungo. Le sensazioni sono pulite, naturali e senza presenze improprie dell'uva e del vino. In rotazione il vino si evolve continuamente con sensazioni di confetture di frutti rossi dall'acerbo al maturo e fino all'evoluto.

Al Gusto Ã una sorpresa piacevole; buona consistenza, rotondo, equilibrato, e con una scia di gusto che ricorda il lampone maturo per evolversi con il gusto di mora e finire con frutti di bosco. Ottima la spalla acida che protegge il prodotto, cosÃ- la componente alcolica che mai si mostra invasiva che rende tipico questo vino, naturale, non costruito, ovvero, puro, nudo.

E' un vino che organoletticamente cambia nel bicchiere in maniera rapida con il passare del tempo.

Grazie alle sua qualitÃ organolettiche si presta come vino pluriabbinabile a primi e secondi piatti succulenti, ricchi di sapori, con salumi caldi, formaggi di buona consistenza e stagionatura. Si presta anche come vino da conversazione. Sono vini stupendi, naturali, da non perdere assolutamente.

per info: Cantine Capecci

Vini Naturali e Senza Solfiti Aggiunti

Contrada S.Maria in AccubitÃ¹

Acquaviva Picena (AP)

Telefono: 0375.764685 - Cell. 3200778665 (Roberto)

Web: [www.vinicapecci.it](http://www.vinicapecci.it)

e-mail: [info@vinicapecci.it](mailto:info@vinicapecci.it)

