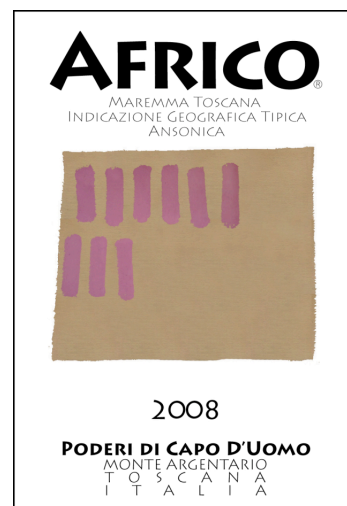




PODERI DI  
CAPO D'UOMO

## AFRICO 2008

Vigneti "Landini", "Capitano", "Chriso", "Camilla", posti ad un'altitudine di 180 metri s.l.m. L'Africo nasce dall'uvaggio di uve Ansonica e Traminer, coltivate biologicamente e raccolte con metodi tradizionali sulle antiche terrazze scavate tra la Torre di Capo d'Uomo ed il mare. Prende il nome latino del Libeccio che è il vento dominante che soffia da sud-ovest dove, quando è chiaro, a sole sette miglia dal podere, appare l'isola di Giannutri.



Densità di impianto  
Produzione media per pianta  
Uvaggio  
Forma di allevamento  
Anno di impianto  
Terreno  
Giacitura  
Esposizione  
Numero di bottiglie prodotte  
Epoca di vendemmia  
Raccolta  
Tecnica di vinificazione

**4.500 ceppi/ettaro.**

**1.000 grammi.**

**Ansonica e Traminer.**

**Alberello.**

**1960.**

**Medio impasto argilloso-calcareo, ricco di scheletro.**

**180 metri s.l.m..**

**Sud-Ovest.**

**8.000.**

**Prima decade di Settembre.**

**Manuale in cassetta.**

**Diraspatura, criomacerazione, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati da 10 hl per 20-30 giorni. Affinamento sulle fecce per 3 mesi.**

**Naturale.**

**Tre mesi.**

Modalità di stabilizzazione del prodotto  
Affinamento in bottiglia

### DATI ANALITICI

Alcool %	<b>13.0</b>
Zuccheri g/l	<b>1.4</b>
Estratto secco netto g/l	<b>19.2</b>
Acidità totale %	<b>5.4</b>
Ph	<b>3.4</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino con riflessi verdognoli, vivo; profumo intenso e persistente, ricco di note floreali e fruttate, sapore leggermente amarognolo, sapido, fresco, consistente.

Si accompagna a crostacei e molluschi e, in genere, a piatti dal sapore di mare.

### ENOLOGO

Graziana Grassini.

### **Poderi di Capo d'Uomo SpA**

Località Capo d'Uomo - 58019 Monte Argentario GR - Italia - tel. +39.0564.825036 - fax +39.0564.825609