

Cappella del Lupo

IGT TOSCANA ROSSO



Cappella del Lupo è un vino rosso ottenuto da uve Cabernet, Sauvignon e Merlot, dalle tipiche note internazionali. La ricchezza dei suoli in cui i due vitigni crescono si riflette nella grande struttura di questo vino, grazie alla simbiosi tra terreni freschi, clima mite e brezze mattutine provenienti dal mare. Il lungo periodo di affinamento in barrique di rovere francese dona complessità aromatica, aumentandone la qualità organolettica e nobilitandone la trama tannica.

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora in gioventù, presenta un bouquet complesso con note fruttate, tostate e speziate.

In bocca si presenta morbido e rotondo, con una persistenza aromatica che richiama la frutta matura e il legno.

Curiosità Vigneto

Riguardo alle origini del toponimo Cappella del Lupo si deve fare riferimento ad una leggenda popolare che per lungo tempo la critica letteraria ha attribuito a Gabriele D'Annunzio.

Il motivo di questa attribuzione è semplicemente legato al fatto che si trova pubblicata in una rara collana letteraria intitolata Novissima Biblioteca Diamantina, pubblicata a Milano dall'editore Trevisini, unita al racconto La Tiranna di Policoro di certa paternità Dannunziana.

Curiosità Etichetta

Il nome Cappella del Lupo nasce da una notte di tempesta nel 1792, quando un uomo, bloccato in un tratto di bosco tra Montaione e Castelfalfi chiamato La corbezzolaia, si trovò faccia a faccia con un lupo feroce. Senza poter usare la pistola, spaventò l'animale con le scintille di un acciarino, salvandosi. In segno di ringraziamento, fece costruire una cappella dedicata alla Vergine Maria. Ancora oggi quella strada conserva il nome e un'edicola ricorda quel momento sospeso tra paura e speranza.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 30 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique di rovere francese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Cacciagione, carni arrosto e formaggi stagionati



Castelfalfi