

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## Scapigliato



### INFO

**Annate:** 2021, 2022

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Toscana

**Vitigni:** Moscato d'Amburgo, Cilieggiolo, Aleatico, Sangiovese

**Suolo:** Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro

**Estensione del vigneto:** 2 ha

**Tipo d'impianto:** Cordone speronato

**Densità ceppi per ha:** 4.500

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ha:** 50 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce per 2-5 giorni e fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori.

**Solforosa totale:** 21 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 8.000

### PRODUTTORE



### CALAFATA

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e  
Maik Tintori

### PERCHÉ

Lo Scapigliato della Cooperativa Agricola Sociale Calafata è un vino rosso leggero, profumato e delicato, dalla bassa gradazione alcolica e dall'alto tasso di bevibilità. Un vino molto versatile, capace di accontentare tutti e con un unico difetto: finisce. Scapigliato di nome e di fatto.

### QUANDO

Come recita l'etichetta, lo Scapigliato è il perfetto "vino da merenda", servito fresco nei caldi pomeriggi estivi, sotto le fronde di un albero. Da condividere tra amici con un aperitivo frugale a base di pane, salame e formaggi freschi o con un cacciucco alla livornese, per sfatare il mito che rosso e pesce non vanno d'accordo.

