

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



Uve selezionate: nei nostri vigneti a bacca rossa.

Zona di produzione: nostre colline.

Vendemmia: fine settembre, primi ottobre.

Vinificazione: classica vinificazione in rosso, dove l'uva viene separata dal raspo e messa a fermentare metà in una vasca d'acciaio e metà in una botte da 500 litri, con lieviti selezionati. Durante la fermentazione vengono fatti dei rimontaggi, ovvero viene bagnato il cappello 2/4 volte al giorno per circa 10 minuti a rimontaggio. Una volta maturato avviene il giusto assemblaggio tra le due parti (acciaio e legno) e l'imbottigliamento. L'emissione al consumo viene fatta dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: assenti

Temperatura di servizio: 17-20 °C

Note organolettiche: vino armonico, asciutto e dal sapore caldo e pieno. Presenta un'acidità nel giusto equilibrio, piacevoli tannini maturi e il retrogusto sentori di spezie e pepe nero. Il profumo ricco di note di amarene, ribes e frutti di bosco.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, spiedo, grigliate, formaggi saporiti e stagionati.

Azienda Agricola "La Cappuccina" con Agriturismo "All'Agreste Ritrovo"
di Della Colletta Giuseppe

Via Liberazione n. 20 - 31020 Refrontolo (TV) - Tel.: 0438 97 80 08 - Cell.: 347 46 61 748 - az.agr.lacappuccina@alice.it