

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



Uve selezionate: Nei nostri vigneti a bacca bianca.

Zona di produzione: nostre colline.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Vendemmia: Prima decade di Settembre per mettere nei graticci uve integre ed il più sane possibile. Avendo una buccia molto sottile di facile rottura se portata a completa maturazione.

Vinificazione: Appassitura in graticci, poi vinificazione in bianco con pressatura soffice controllata, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 18-19 °C con lieviti selezionati.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zuccheri: 100 g/l

Temperatura di servizio: 12 °C

Note organolettiche: Colore luminoso, giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo intento delicato e gradevole. Sapore caldo, persistente con sfumature asomatiche che fanno pensare al miele e alla confettura.

Abbinamenti: Vino da meditazione, ottimo con pasticceria secca e formaggi erborinati.

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