

Azienda Agricola  
**LA CAPPUCCINA**



*Uve selezionate:* Nei nostri vigneti a bacca rossa.

*Zona di produzione:* nostre colline.

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

*Vendemmia:* ultima decade di settembre.

*Vinificazione:* Le migliori uve rosse appassiscono per circa tre mesi su graticci. Raggiunto il livello di zuccheri desiderato, viene effettuata una classica vinificazione in rosso.

*Gradazione alcolica:* 14,5%

*Zuccheri:* 150 g/l

*Temperatura di servizio:* 18 °C

*Note organolettiche:* Dal profumo intenso con aroma di cioccolato e confettura di more e frutta sotto spirito. Sapore morbido e accogliente, con una giusta acidità.

*Abbinamenti:* Ideale con dolci secchi, formaggi saporiti e cioccolato.

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