

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



Uve selezionate: nei nostri vigneti a bacca bianca.

Zona di produzione: nostre colline.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione su mosto pulito a temperatura controllata tra i 18 °C e i 19 °C con lieviti selezionati.

Gradazione alcolica: 11%

Zuccheri: 7-9 g/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Note organolettiche: vino di colore brillante con riflessi verdognoli, di buona struttura accompagnata da bella fresca bevibilità. Ha un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza con una persistenza di grande eleganza. Profumi molto intensi e fini di mela e banana.

Abbinamenti: si accompagna bene ad antipasti leggeri, a primi piatti con verdure e a carni bianche.

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