

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



Uve selezionate: nei nostri vigneti a bacca bianca.

Zona di produzione: nostre colline.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Gradazione alcolica: 11%

Zuccheri: 9-12 g/l

Temperatura di servizio: 5-7 °C

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

Spumantizzazione: effettuata con il metodo Martinotti o meglio conosciuto come metodo Charmat. Il vino, una volta filtrato, viene messo in autoclave e fatta partire la seconda fermentazione con lieviti selezionati. Viene raffreddato e lasciato in sosta con i lieviti per 20-30 gg in autoclave. Passato questo periodo il vino viene filtrato nuovamente imbottigliato e confezionato.

Note organolettiche: vino di colore brillante con riflessi verdognoli dal sapore asciutto, fresco, elegante dove risalta l'armonia e la morbidezza. Presenta un profumo di frutta fresca (mela e pera) con note di fiori bianchi (gelsomino): un'aria tersa di fiore e frutto.

Abbinamenti: adatto a tutto il pasto.

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