

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



Uve selezionate: le più mature.

Zona di produzione: nostre colline.

Caratteristiche dei vigneti: allevamento a cappuccina.

Terreno: argilloso.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione su mosto pulito a temperatura controllata tra i 17,5 °C e i 18,5 °C con lieviti selezionati.

Spumantizzazione: realizzato secondo il metodo di una volta quando i macchinari per la spumantizzazione (autoclavi) non erano stati inventati. Il vino base viene messo in bottiglia quando la luna e la stagione sono ottimali a fermentare. Dopo 2/3 mesi quando la bottiglia sul fondo presenta una velatura di deposito creata in modo naturale dai lieviti il vino pronto per il consumo.

Gradazione alcolica: 11%

Zuccheri: zero tracce

Temperatura di servizio: 5-7 °C

Note organolettiche: vino di colore giallo paglierino con un bouquet profumato, fresco con sentori di lievito e di crosta di pane, di buona persistenza olfattiva. In bocca si presenta equilibrato, pieno, fresco, piacevolmente amarognolo con una bollicina fine e cremosa.

Abbinamenti: si accompagna con salumi, formaggi stagionati e primi piatti. Degustato ad ogni momento conviviale con gli amici.

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