

## La Cappuccina-Soave, DOC

### Het wijnhuis:

La Cappuccina is gecertificeerd organisch. In de wijngaard worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt. Het wijnhuis gebruikt natuurlijke gistcellen die in hun eigen kelders leven.

De naam La Cappuccina komt van de kloosterorde die ooit op het landgoed gevestigd was. Enkele eeuwen terug is het onroerend goed van de kloosterorde in bezit van de familie Tessari gekomen. De kapel, prachtig gerestaureerd, geeft een goed beeld van vroeger tijden. De klok van de kapel is terug te vinden in hun logo. Het wijnhuis wordt tegenwoordig gerund door Sisto, Pietro en Elena Tessari.

### Productiebeschrijving:

Na de hand pluk worden de druiven ontleed en gekneusd. Gestart wordt met een maceratie op de schil. De wijn rijpt gedurende 6 maanden in inox tanks.

### Smaak:

Droog, mooie structuur, fruitig met een amandel finish.

### Bouquet:

Delicaat, bloemen, amandel.

### Kleur:

Helder strogeel

### Serveertips:

Als aperitief of bij het eten. Deze Soave past bij veel gerechten, maar vooral bij vis en schaaldieren.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	La Cappuccina
Plaats:	Monteforte d'Alpone
Jaarlijkse productie wijngaard:	195000
Oppervlakte wijngaard:	30
Methode:	certified organic

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2007
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	Minstens 12%
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	20-30 jaar.
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	10°-12°C.