



Wijn Info-Blad



La Cappuccina-Soave 2007, DOC

(7a)

Het wijnhuis:

La Cappuccina is gecertificeerd organisch. In de wijngaard worden geen bestrijdingsmiddelen gebruikt. Het wijnhuis gebruikt natuurlijke gistocellen 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 ontsleed 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: Costalunga di Monteforte d'Alpone (VR)
 Jaarlijkse productie wijngaard: 195000
 Oppervlakte wijngaard: 33
 Methode: certified organic
 Enoloog: Pietro Tessari

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type: wit
 Aantal fl. p/jr.:
 Classificatie: DOC
 Inhoud: 7,5
 Alcohol %: 12
 Druiven: 100% Garganega
 Leeftijd stokken: 20-30 jaar.
 Bewaren: nu op dronk
 Beste temperatuur: 10°-12°C.
 Zuurgraad:
 Restsuiker:
 Droog extract:

Foto's kunnen afwijken (jaartal)