



# Wijn Info-Blad



## La Cappuccina-San Brizio 2005, DOC

(70)

### 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 (hand) pluk worden de druiven ontsleed en gekneusd. De rijping vindt plaats in eiken vaten van 500 liter (nieuw en 1 jaar oud) gedurende 7-8 maanden. Na bottelen rust de wijn nog minstens 10 maanden.

### Smaak:

Rijk, geconcentreerd en mondvullend, fruit (mango, ananas) en bloesem. Toch uitnodigend fris en een aanhoudende afdronk.

### Bouquet:

Rijk parfum, wilde bloemen, rijpe appels en reine claude. Hints van noten en vanille.

### Kleur:

Diep geel met gouden highlights

### Serveertips:

Perfect bij vis, zeevruchten, pasta's op basis van groenten, rijstgerechten, bonensoep, gegrild vlees en zachte kaas. Ook heerlijk bij gebakken eieren met truffels. Gebruik een mooi groot glas.



### 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 %:	12,5
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	6-7 jaar.
Beste temperatuur:	12°-13°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)