

La Cappuccina-San Brizio, 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 (hand) pluk worden de druiven ontsieeld 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:

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

Bouquet:

Rijke parfum, wilde bloemen, rijpe appels en reine claudes. 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:	Monteforte d'Alpone
Jaarlijkse productie wijngaard:	195000
Oppervlakte wijngaard:	30
Methode:	certified organic

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2005
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	Minstens 12,5%
Druiven:	100% Garganega
Leeftijd stekken:	20 jaar.
Bewaren:	6-7 jaar.
Beste temperatuur:	12°-13°C.