



Wijn Info-Blad



La Cappuccina-Campo Burí 2004, IGT

(7C)

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:

De Carmenère is een kloon van de Cabernet Franc. De Oseleta (een eeuwenoud Veronees ras) zorgt voor de mooie kleur en het indringende parfum. Beide soorten worden apart geoogst, daarna ontsleed en gekneusd. Natuurlijke gisten zorgen voor een spontane gisting. Maceratie en fermentatie gedurende 30-40 dagen, bij een maximum temperatuur van 28°C. De wijn wordt ongeveer 14 maanden in nieuwe barriques van Frans eiken gerijpt. Na het bottelen ligt de wijn nog minimaal een jaar op fles.

Smaak:

Gebalanceerd, vol fruit met rijpe tannines en een zeer lange afdronk.

Bouquet:

Kruidig, zwarte bessen, bosbessen, peper, kruidnagel en vanille.

Kleur:

Intens en geconcentreerd robijnrood

Serveertips:

Perfect bij gegrild rood vlees, wild, rijpe kazen. Serveer in 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:	rood
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	IGT
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	13
Druiven:	90% Carmenère 10% Oseleta
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	18°-20°C.
Zuurgraad:	5,70 g/l.
Restsuiker:	3 g/l.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)