

La Cappuccina-Fontégo, 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:

Het vlaggeschip van La Cappuccina! Alleen de mooiste trossen worden geselecteerd. De Trebbiano wordt midden september geplukt, de Garganega volgt later die maand. De Trebbiano wordt kort gedroogd. Na ontstelen vindt maceratie op de schil plaats bij een lage temperatuur. De 2 wijnen fermenteren afzonderlijk bij een lage temperatuur. Hierna worden de 2 soorten zorgvuldig geblend en zo'n 7 maanden op staal 'sur lie' gerijpt. Na het bottelen blijft de wijn nog minimaal 2 maanden rusten. De Trebbiano zorgt er voor dat het alcoholpercentage wat hoger is.

Smaak:

Fris, rond en elegant, duidelijke mineralen. Mooie lengte.

Bouquet:

Complex, bloesem, golden delicious appels, citrus vruchten en hazelnoot. De trebbiano zorgt voor een delicaat aroma.

Kleur:

Diep helder geel

Serveertips:

Delicate gerechten, pasta/risotto met groenten saus, vis, schelpdieren en lichte vleessoorten.



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:	90% Garganega 10% Trebbiano di Soave
Leeftijd stokken:	20 jaar.
Bewaren:	4-5 jaar.
Beste temperatuur:	10°-12°C.