



Wijn Info-Blad



La Cappuccina-Carmenos 2005, IGT

(7e)

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:

Beide druifsoorten worden na de pluk 3 maanden gedroogd voor het persen. Hierna rijpt de wijn op staal gedurende 6 maanden. Na het bottelen rust de wijn nog 6 maanden op fles.

Smaak:

Rijp rood fruit (kersen, zure kersen, bosbessen, pruïmen), zoet, complex en elegant. Lange kruidige afdrank.

Bouquet:

Elegant harmonieus, rijpe zwarte bessen, bosbessen, pruïmen en hints van chocolade.

Kleur:

Intens, diep rood

Serveertips:

Heerlijk bij desserts, patisserie. Prachtig bij desserts met pure chocolade.



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: rode dessertwijn
 Aantal fl. p/jr.:
 Classificatie: IGT
 Inhoud: 5
 Alcohol %: 13,5
 Druiven: 50% Carmenère 50% Oseleta
 Leeftijd stokken: 20 jaar.
 Bewaren: 8-9 jaar.
 Beste temperatuur: 16°C.
 Zuurgraad:
 Restsuiker:
 Droog extract:

Foto's kunnen afwijken (jaartal)