

## La Cappuccina-Carmenos, IGT

### 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:

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, pruimen), zoet, complex en elegant. Lange kruidige afdrank.

### Bouquet:

Elegant harmonieus, rijpe zwarte bessen, bosbessen, pruimen 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:	Monteforte d'Alpone
Jaarlijkse productie wijngaard:	195000
Oppervlakte wijngaard:	30
Methode:	certified organic

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rode dessertwijn
Jaartal:	2005
Classificatie:	IGT
Inhoud:	5 dl
Alcohol %:	Minstens 13,5%
Druiven:	50% Carmenère 50% Oseleta
Leeftijd stekken:	20 jaar.
Bewaren:	8-9 jaar.
Beste temperatuur:	16°C.