

Capitel Tenda

Soave DOC Classico

Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nella zona di origine più antica ed in particolare nel comune di Monteforte d'Alpone, che insieme al comune di Soave, forma la zona classica di Soave. Grazie alla particolare tecnologia di produzione, risulta un vino elegante, vellutato, con un aroma di mandorla.



Note viticole

Suolo: argilloso di origine vulcanica.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.
Età del vigneto: 20 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12/14 gemme/pianta.
Produzione: 9000 kg/ettaro.
Varietà uve: 100% Garganega.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine agosto, inizio settembre.
Pressatura
Breve macerazione
Fermentazione alcolica e macerazione: 6 giorni/temperatura 18/20° C.
Chiarificazione e stabilizzazione chimica in tank
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Descrizione del vino

Colore: giallo con riflessi verdi. Limpido e trasparente.
Olfatto: al naso risulta un fruttato intenso e complesso. È molto pulito con note di frutta secca come la mandorla. Ricco ed elegante.
Gusto: buon corpo e buona acidità. È abbastanza caldo, rotondo e ben bilanciato. Piacevole ed elegante. La retroolfazione conferma le note al naso.
Durata nel tempo: 3/4 anni.
Abbinamenti: aperitivi, antipasti, pesce.
Servire a: 10-12° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 12,5
Zuccheri (g/l): 0,6
Acidità totale (g/l): 5,3
Estratto netto (g/l): 23

Formati: 750 ml