

## Capitel Nicalò

Valpolicella DOC Superiore

Vino ottenuto dalle varietà di uve rosse coltivate sulle colline moreniche della Valpolicella. La metodologia di produzione di questo Valpolicella si avvale di una tecnica tradizionale del Veronese: l'appassimento delle uve. In realtà si tratta di una leggera disidratazione: le uve, poste in cassette per circa un mese, perdono circa l'8-10% del loro peso, arricchendosi naturalmente di zuccheri, aumentando poi l'estratto secco, le ceneri e il colore del vino. Vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva: in onore ad un nostro antenato (Niccolò) un piacevole vino da tutto pasto.



### Note viticole

**Suolo:** argilloso rosso e calcareo di origine morenica.  
**Densità di impianto:** 5500 piante/ettaro.  
**Età del vigneto:** 20 anni (età media).  
**Allevamento vite:** Guyot.  
**Potatura:** 12 gemme/pianta.  
**Produzione:** 9000 kg/ettaro.  
**Varietà uve:** 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

### Tecnica di produzione

**Vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.  
**Appassimento uve in fruttaio:** 1 mese con il controllo dell'umidità dell'ambiente.  
**Diraspapigiatura**  
**Fermentazione alcolica e macerazione:** 14 giorni/temperatura 28° C.  
**Affinamento in botti di rovere di Slavonia:** 1/1,5 anni.  
**Imbottigliamento e affinamento in bottiglia:** 6 mesi.

### Descrizione del vino

**Colore:** rosso rubino. Limpido e trasparente.  
**Olfatto:** complesso. L'aroma di sottobosco si mescola alla vaniglia del rovere di Slavonia.  
**Gusto:** buon corpo, buona struttura, viva acidità e alcolicità ben bilanciate con i tannini. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino complesso ed elegante.  
**Durata nel tempo:** il vino conserva le proprie caratteristiche per 10 anni.  
**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, dalla pasta al formaggio.  
**Servire a:** 16° C.

### Dati chimici

**Alcol** (% in vol.): 13,5  
**Zuccheri** (g/l): 1,5  
**Acidità totale** (g/l): 6,1  
**Estratto netto** (g/l): 34  
**Polifenoli totali** (mg/l): 1900

**Formati: 375 ml, 750 ml**