

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.



Uvaggio

- 100% Garganega

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine agosto - inizio settembre

Pressatura

Breve macerazione

Fermentazione alcolica e macerazione

6 giorni a 18°-20°C

Chiarificazione e stabilizzazione in tank

Imbottigliamento

4 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 0,6 g/l
- Acidità totale: 5,3 g/l
- Estratto netto: 23 g/l



Durata nel tempo

3-4 anni



Formati

750 ml



NOTE VINICOLE

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



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Giallo con riflessi verdi



Fruttato e intenso
Note di mandorla, albicocca e frutta gialla



Buon corpo e vivace acidità
Rotondo, bilanciato, elegante persistenza



Website



Video

@TedeschiWines



Aperitivi e antipasti

Pesce



8°C

