



La CAPPUCINA



PIONIERI IN
AGRICOLTURA BIOLOGICA
DAL 1985



ROSE'

Un rosato moderno e accattivante. Intenso nei profumi floreali e fruttati. Fragrante, dal gusto piacevolmente fresco e fruttato con leggere note speziate. Si percepiscono le tipiche note minerali provenienti dal suolo ricco di rocce basaltiche. Da bersi giovane. Gradevole da tutto pasto, con pesce di lago e di mare, primi piatti leggeri, da provare con pizza e finger foods.

Vitigno/Uva

Corvina Veronese 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a Guyot con 5.400 ceppi/ha, resa di circa 60 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti 30 anni.

Tecnica produttiva

Uva Corvina Veronese, vendemmiata a metà Settembre con attenta selezione per stato di maturità e sanità. Diraspatura, macerazione sulle bucce e pressatura soffice. Decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sui propri lieviti in tini di acciaio fino a Primavera.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato.

Profumo: note fruttate, fragole di bosco e leggere spezie.

Sapore: ben strutturato, fruttato, sapido ed armonico.

Gradazione alcolica: circa 12%.

Abbinamenti gastronomici

Gradevole da tutto pasto, oppure con pizza e finger foods, antipasti di lago e di mare.

Ricetta regionale:

"Prosciutto crudo veneto e melone" o "Luccio del lago di Garda in salsa" con crema di polenta.

Servizio

12-13°C in calici da vino rosato.

Formato disponibile 750 ml.



750 ml



100%
Corvina Veronese



Servire a
12-13°C (53-55°F)



www.lacappuccina.it