

La Cappuccina

Via San Brizio, 125 - Frazione Costalunga
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. 045 6175036
lacappuccina@lacappuccina.it
www.lacappuccina.it

Proprietà:

Elena, Pietro e Sisto Tessari

Condizione enologica:

Pietro Tessari

Condizione agronomica:

Sisto Tessari

Viticultura:

Biologica certificata

Ettari vitati:

42

Bottiglie prodotte:

310.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1890

Azienda storica del territorio di Monteforte d'Alpone, giunta alla quarta generazione, deriva il nome dalla cappella adiacente alla proprietà, dove officiavano i frati cappuccini. Il rispetto del territorio ha sempre contraddistinto la famiglia Tessari, che ha avviato la conversione al biologico già negli anni Ottanta, quando i nuovi impianti bordolesi seguivano la tendenza del momento. Il Campo Buri unisce una piccola parte di oseleta a quello che si pensava fosse cabernet franc e in realtà era carmenère, vitigno che in questa zona raggiunge una delle concentrazioni più alte al mondo. Tra i vini simbolo dell'azienda figurano il San Brizio, Soave fermentato in carati di rovere, che dona morbidezza e lunghezza al palato, e l'Arzimo, Recioto di Soave che quest'anno rasenta l'eccellenza.



RECIOTO DI SOAVE ARZIMO 2016

Bianco Docg Passito - Garganega 100%

Alc. 14,5% - **€** 28 - **l** 0,500 - **Bt.** 9.000

Topazio ambrato, molto luminoso. La componente eterea emerge subito sotto forma di smalto, trementina e tintura di iodio, insieme alla suadenza di datteri, uvetta nel rum e albicocca disidratata; di seguito erbe aromatiche, lavanda e mandorle tostate. La freschezza cattura subito il palato, disegnando un quadro di appagante fluidità e arginando la dolcezza; persistente e sapido nel finale, con ricordo conclusivo di polvere di cacao e caffè. Lungo appassimento delle uve per tradizione fino al giorno di San Valentino e fermentazione in barrique, dove riposa per 12 mesi. Torta sbrisolona con salsa inglese.



SOAVE SAN BRIZIO 2017

Bianco Doc - Garganega 100%

Alc. 13,5% - **€** 14 - **Bt.** 20.000

Giallo paglierino dai vividi riflessi dorati. Il corredo olfattivo spazia dalle sensazioni floreali di gelsomino, rosa bianca, biancospino e gardenia a quelle fruttate di mela verde, pera e frutta tropicale, mango e ananas, su un letto di spezie, zenzero e anice stellato. Travolgente al palato, dinamico, corposo, con una bella freschezza che accompagna tutto il sorso, per chiudere con un lungo finale dai ricordi appena tostate. Fermenta e matura in barrique di rovere per 7 mesi. Scaloppa di vitello.



CAMPO BURI 2015

Rosso Igt - Carmenère 90%, Oseleta 10%

Alc. 14% - **€** 29 - **Bt.** 25.000

Rubino con lampi granato. Ventaglio odoroso intriso di frutta a bacca scura, il ribes nero, la ciliegia, la prugna in confettura, con la freschezza delle erbe aromatiche, ma anche un tocco vegetale di bosso e di foglia di mirto. Avvolgente, vellutato e di buona freschezza, esibisce un tannino deciso, ma ben amalgamato e dal promettente potenziale evolutivo; in chiusura accenni di anice stellato e cardamomo. In barrique per 14 mesi. Bocconcini di cinghiale alla salsa di prugne.



SOAVE CLASSICO MONTE STELLE 2018

Bianco Doc - Garganega 100%

Alc. 12,5% - **€** 13 - **Bt.** 20.000



SOAVE FONTEGO 2018

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%

Alc. 12,5% - **€** 12 - **Bt.** 25.000



FILÒS BRUT 2018

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100%

Alc. 11,5% - **€** 12 - **Bt.** 10.000