

Capitel Recioto



ORIGINE

Gambellara Classico, d.o.c.

UVE

Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Collina Classica di Gambellara.

VENDEMMIA

Metà settembre.

PIGIATURA

Febbraio; resa dell'uva in mosto 26%; babo 28%.

METODO DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in barrique per un anno.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

In bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.

DATI STORICI

L'uva viene scelta nei vecchi vigneti in collina, messa ad appassire al soffitto (sistema detto picaio) e torchiata tradizionalmente a mano in febbraio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, brillante, bouquet ampio ed avvolgente (sentori di frutta matura), sapore amabile tendente al dolce. Temperatura di servizio 14°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasticceria lievitata secca della tradizione veneta, formaggi stagionati e piccanti con miele o marmellata di fichi; ottimo da solo come vino da meditazione.

Az. Agr. Cavazza cav. Domenico e F.lli

Contrada Selva, 22 I-36054 Montebello (VI) - ITALY

tel. +39 0444 649 166 fax +39 0444 440 038

www.cavazzawine.com - info@cavazzawine.com