

## *Capitel Recioto*



### **HERKUNFT**

Gambellara Classico, d.o.c.

### **REBSORTEN**

Garganega 100%

### **PRODUKTIONSGBIET**

Im Herzen des Gambellara; hügeliges Gebiet mit Vulkanboden.

### **WEINLESE**

Zweite Woche im September.

### **DÖRREN DER TRAUBEN**

Auf dem Picaio (durch Aufhängen).

### **KELTERUNG**

Ende Februar; aus 100 kg. Trauben erhält man ca. 30 Ltr. Süßmost (28% Zucker).

### **WEINBEREITUNG**

Gärung in Barriques für ca. 1 Jahr.

### **REIFUNG & VERFEINERUNG**

1 Jahr in Edelstahl.

6 Monate Flaschenlager.

### **HISTORISCHE ANGABEN**

Nur die Trauben aus sehr alten Rebanlagen  
Werden für diese Lese selektiert und nur das  
Gesunde

Traubengut wird zum Nachreifen an Drähten  
aufgehängt. Das Dörren ist ca. Ende Januar  
abgeschlossen und  
die Rosinen Werden dann gemahlen.

### **ANMERKUNGEN**

Eine reiche goldgelbe Farbe, die an reifes Obst  
erinnert, aromatisch und leicht süß. Beste  
Trinktemperatur  
14°.

**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