

# “Capocolle”

## Collezione Soave DOC Classico



**Alkohol:** 12.5% vol.

**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Typisches Hügelland der Gemeinde Soave östlich von Verona.

**Weintrauben:** Der Wein wird in limitierter Menge aus einer Selektion von weissen Garganega-Trauben (100%) hergestellt. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Dachlaubenerziehung.

**Boden:** Die Garganega Trauben wachsen auf einem durch vulkanischem Gestein geprägten Erdboden, der aus einer besonderen Art von Tuffstein besteht.

**Weinbereitungssystem:** Fermentierung der selektierten Trauben, das Maischen erfolgt mit Schalenkontakt und sofortiger Mosttrennung. Die Gärung findet unter einer kontrollierten Temperatur (15-16° C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern statt.

**Beschreibung:** Capocolle ist der Name des Weinbergs. Der Wein ist saftig, weich und harmonisch mit einer dezente Bitternote und eignet sich daher hervorragend als Aperitif.

**Farbe:** Klar leuchtendes Strohgelb mit bisweilen grünlichen Reflexen.

**Duft:** Ausgeprägt, intensiv fruchtig, erinnert an Kirschblüten und Stachelbeeren.

**Geschmack:** Erfrischend, körperreich, fruchtig mit einem Hauch Mandeln.

**Trinktemperatur:** 8-10°C.

**Lagerung:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

**Serviervorschlag:** Wir empfehlen unseren Soave Classico DOC zur leichten mediterrane Küche mit Fisch oder weißem Fleisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.50 g/l	0.15 g/l	98 g/l	29 g/l	22.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)