

“Capomastro”

Veneto IGT Rosso



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Weintrauben: Rote Trauben: Corvina (50%) und Rebo (50%). Die Trauben werden ungefähr zwei Wochen später als die gewöhnliche Ernte gelesen. Anbausystem: Spalieranbau und Guyot-Weinstockschnitt.

Boden: Lehmhaltiger Boden moränischem Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Die Trauben werden leicht gepresst. Die Fermentierung erfolgt für 8-9 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (22-24°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, um die Aromen der Früchte zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ganz schonend im Edelstahltank.

Beschreibung: Fruchtiger, gut strukturierter Wein mit intensiver Farbe, trockenem Geschmack, körperreich und harmonisch, ohne Holzfassausbau.

Farbe: Tiefes dunkelrot.

Duft: Intensive, dunkelrote Farbe.

Geschmack: Intensiver Duft von reifen, roten, saftigen Früchten.

Trinktemperatur: Bei einer Temperatur von 17° bis 18° C. servieren.

Lagerung: Der Wein kann 3-4 Jahre in einem kühlen, trockenen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden.

Serviovorschlag: Von Antipasti, Pasta, Pizza bis Fleisch und Käse eignet sich der Valsorda hervorragend.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.50 g/l	0.30 g/l	90 g/l	27 g/l	26.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM