

“Capomastro”

Veneto IGT Rosso



Alcool: 12,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Prodotto da vendemmia tardiva (2-3 settimane rispetto all'usuale periodo di raccolta) di uve rosse Corvina (50%) e Rebo (50%) – sistema di coltivazione a spalliera e potatura a guyot.

Composizione del suolo: Terreni argillosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 8-9 giorni a temperatura controllata (22-24°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino fruttato e di importante struttura, dal colore intenso e sapore secco, corposo ed armonico.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Fruttato, vinoso, esaltante, tipico ed intenso.

Sapore: Secco, di grande struttura ed armonico.

Temperatura di servizio: Da servire alla temperatura di 17-18°C.

Conservazione: Si presta ad un moderato invecchiamento (2-3 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Accompagna egregiamente primi piatti saporiti, carni e formaggi.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
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