

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



PASSITI

CAPITEL

Recioto di Gambellara Classico DOCG

Siamo legati a questo vino come ad un ricordo d'infanzia. Ed è per questo che lo seguiamo in tutto il suo percorso: dalla selezione dei grappoli di Garganega più dorati, all'appassimento con l'antica arte dei "picai" ed, infine, la torchiatura a mano. Tutti segreti che si tramandano di generazione in generazione. Dopo 24 mesi di barrique di rovere francese, il Recioto è pronto per emozionarci. Ha il colore dell'ambra, i profumi del miele e la cremosità di un nettare.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto in cantina. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, calcareo
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	120-220 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve provenienti dalle zone più vocate.
APPASSIMENTO	Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono attorcigliati con uno spago e "appiccati" (in dialetto "picà") al soffitto: da qui il nome di questo sistema di appassimento.
VINIFICAZIONE	La torchiatura manuale avviene la prima settimana di febbraio, utilizzando un torchio antico di fine '800.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Il mosto viene messo a fermentare e quindi a maturare per un anno in piccole botti di rovere da 225 lt. Imbottigliamento dopo 2 anni e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	188 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato carico, al naso si offre intenso e complesso, con sentori di mandorla tostata, confettura di albicocche, miele e caramello. Al palato risulta caldo, vellutato, in un perfetto equilibrio tra acidi e zuccheri

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati
BOTTIGLIA	e 500 ml