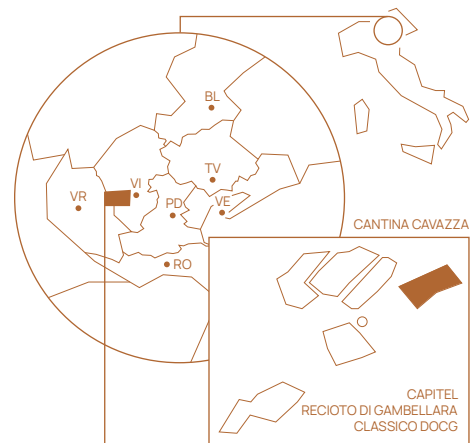




*Siamo legati a questo vino
come ad un ricordo d'infanzia.
Ed è per questo che lo seguiamo
in tutto il suo percorso: questo
vino è un insieme di segreti che
si tramandano di generazione
in generazione.*



	<p>VISTA</p> <p>Giallo dorato, con riflessi ambrati.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Albicocca e caramello.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta candita.</p>	 <p>Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza</p>
---	---	---	---	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<p>ORIGINE</p> <p>Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto nei pressi dei nostri vigneti. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Vulcanico, calcareo</p>	<p>APPASSIMENTO</p> <p>Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono intrecciati con uno spago ed appesi (in dialetto "pica") al soffitto. I grappoli rimangono appesi fino a Gennaio dell'anno successivo.</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Garganega 100%</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>La torchiatura avviene a Gennaio, utilizzando un torchio storicamente presente in cantina.</p>
	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Pergola veronese</p>	<p>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</p> <p>Il mosto viene poi travasato in barrique di rovere francese da 228 lt, dove inizia la sua fermentazione. Successivamente il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini per circa 1 anno, per migliorarne la struttura e l'aromaticità.</p>
	<p>ALTITUDINE</p> <p>120-220 mt s.l.m.</p>	
	<p>ESPOSIZIONE</p> <p>Sud, sud-ovest</p>	
<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>30 anni</p>		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>13% Vol.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>170 g/l</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>6,2 g/l</p>

ESAME ORGANOLETTICO	<p>Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Al naso presenta aromi di mandorla, confettura di albicocche e caramello. Al palato prevale la sensazione di dolcezza, con note di vaniglia e frutta candita.</p>
	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>10-12 °C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 500 ml</p>

