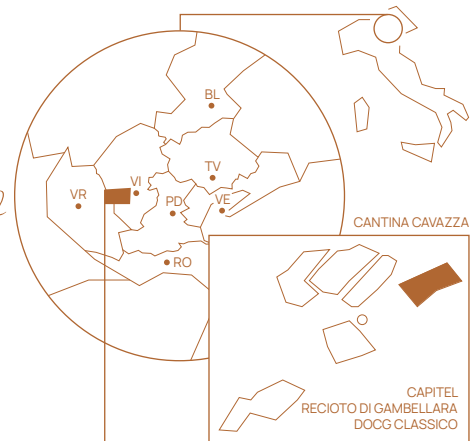


Siamo legati a questo vino come ad un ricordo d'infanzia. Ed è per questo che lo seguiamo in tutto il suo percorso: questo vino è un insieme di segreti che si tramandano di generazione in generazione.



	VISTA Giallo dorato, con riflessi ambrati.	OLFATTO Albicocca e caramello.	GUSTO Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta candita.	
--	--	--	--	--

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto nei pressi dei nostri vigneti. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico, calcareo	APPASSIMENTO 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.
	VITIGNI Garganega 100%	VINIFICAZIONE La torchiatura avviene a Gennaio, utilizzando un torchio storicamente presente in cantina.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola veronese	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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.
	ALTITUDINE 120-220 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	
ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 13% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 170 gr/lit
	ACIDITÀ TOTALE 6.2 gr/lit

ESAME ORGANOLETTICO	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.
	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

