

CAPITEL NICALÒ

Valpolicella DOC Superiore



Vino ottenuto dalle varietà di uve rosse coltivate sulle colline moreniche della Valpolicella. La metodologia di produzione di questo Valpolicella si avvale di una tecnica tradizionale del Veronese: l'appassimento delle uve, durante la quale le uve, poste in cassette per circa un mese, perdono circa l'8-10% del loro peso, arricchendosi naturalmente di zuccheri e aumentando estratto secco, ceneri e colore del vino. Vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva: in onore ad un nostro antenato (Niccolò) un piacevole vino da tutto pasto.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

Appassimento

15-30 giorni in fruttaiolo con umidità controllata

Diraspatura

Fermentazione alcolica e macerazione

14 giorni a 28°C

Affinamento in botte

12 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 13,5%
- Zuccheri: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 34 g/l



Durata nel tempo

10 anni



Formati

375 ml
750 ml



Website



Video

@TedeschiWines



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Complesso aroma di sottobosco

Prugna, fragola, mora e viola



Strutturato e di buon corpo

Tannini di grana fine e finale fruttato



Adatto a tutto il pasto



14°-16°C

