



# CAPITEL TENDA

## Soave DOC Classico



Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nella zona di origine più antica ed in particolare nel comune di Monteforte d'Alpone, che insieme al comune di Soave, forma la zona classica di Soave. Grazie alla particolare tecnologia di produzione, risulta un vino elegante, vellutato, con un aroma di mandorla.



### Uvaggio

- 100% Garganega

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Fine agosto - inizio settembre

#### Pressatura

#### Breve macerazione

#### Fermentazione alcolica e macerazione

6 giorni a 18°-20°C

#### Chiarificazione e stabilizzazione in tank

#### Imbottigliamento

4 mesi di affinamento in bottiglia



### Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 0,6 g/l
- Acidità totale: 5,3 g/l
- Estratto netto: 23 g/l



### Durata nel tempo

3-4 anni



### Formati

750 ml



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso di origine vulcanica

#### Densità di impianto

5500 piante/ettaro

#### Età del vigneto

20 anni (età media)

#### Allevamento vite

Guyot

#### Potatura

12-14 gemme/pianta

#### Produzione

9000 kg/ettaro



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente  
Giallo con riflessi verdi



Fruttato e intenso  
Note di mandorla, albicocca e frutta gialla



Buon corpo e vivace acidità  
Rotondo, bilanciato, elegante persistenza



### Aperitivi e antipasti

Pesce



8°C



Website



Video

@TedeschiWines

