

Capurso
VITA, VITI, VINI.

VALPOLICELLA
D O C

2016

Scheda tecnica

ZONA DI PRODUZIONE	Nesente di Valpantena - Verona - Italy
TERRENO	Di origine alluvionale, argilloso, calcareo e ricco di scheletro
VITIGNI	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	vigneto allevato a Guyot
VENDEMMIA	Raccolta manuale delle uve nella prima metà di Settembre
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura delle uve in giornata. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione dai 10 ai 15 giorni con rimontaggi giornalieri e delestages. Svinatura con leggera pressatura.
AFFINAMENTO	Decantazione statica in vasche d'acciaio Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.
ALC	13% Vol.

