

# CASA CAPITEI LENA CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Vitigno:** Corvina.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto:** Casa Capitei è una tenuta interamente terrazzata di 5 ettari che si trova nella Valpolicella, una splendida zona collinare con terreno tufaceo, argilla e calcare che esprime appieno l'interdipendenza tra terroir e le varietà autoctone che sono il patrimonio unico della zona intorno a Verona.

**Altitudine media dei terreni e la loro composizione:** 250 metri s.l.m.. Il suolo è di medio impasto, argilloso con qualche detrito di marna, vene calcaree e terre brune.

**Forma di allevamento:** Pergola con rese massime di 2/2,5kg per ceppo.

**Vendemmia:** Le uve raccolte nella prima decade di ottobre sono lasciate appassire leggermente per circa 15 giorni in cassette nel fruttai.

**Vinificazione:** Alla lieve disidratazione per l'appassimento, segue la pigiadirasatura soffice rivolta a conservare anche una consistente percentuale di acini interi che rilasceranno lentamente il loro succo in fase fermentativa. La fermentazione alcolica si completa in 25-30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e delestage. Seguono la fermentazione malolattica e i travasi di illimpidimento, indi l'affinamento per 6-8 mesi per il 50% in botti di rovere da 30hl e il restante 50% in barriques di secondo e terzo utilizzo. Dopo la messa in bottiglia, ulteriori 5 mesi di riposo prima dell'immissione in commercio.

**Descrizione organolettica:** Rosso rubino intenso, molto luminoso e vivace. Al naso apre subito con la spiccata nota di pepe nero, seguono sensazioni di frutti di bosco maturi (mora e lampone), ciliegia e prugna susina, lieve agrumato. Al palato è da subito vellutato, strutturato ed elegante. Asciutto ma nel contempo fragrante. Persistente, intenso, avvolgente, armonico e corposo.

**Vol.** 14,5%.

**Abbinamento consigliato:** Ottimo a tutto pasto. Delizioso con carni e verdure grigliate e con formaggi a pasta dura. Molto indicato anche per fast food e veloci spuntini specialmente con salumi.

**Temperatura di servizio:** 15°C - 16°C.



MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA