

CASA CAPITEL LENA CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorte: Corvina

Lage und Charakteristik der Weinberge:

Casa Capitei ist eine Tenuta die auf 5 Hektar in der Valpolicella völlig terrassiert angelegt ist. Es ist ein wunderschönes hügeliges Gebiet mit Tuffstein-, Lehm- und Kalkböden die eine Einheit bilden zwischen Terroir und den verschiedenen autochthonen Rebsorten, einzigartig im Gebiet nahe Verona.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit:

250 Meter ü.d.M. Der Boden ist ein Gemisch aus Lehm mit Einlagerungen von Mergel, Kalk und brauner Erde.

Reberziehung:

Pergola mit einem maximalen Ertrag von 2 bis 2,5 Kg pro Rebe.

Ernte:

Die Weinlese beginnt in der ersten Dekade im Oktober. Anschließend werden die Trauben ca.15 Tage in speziellen Kästen im Reiferaum leicht getrocknet.

Vinifikation:

Nach dieser kurzen Trocknung folgt das Abbeeren, wobei darauf geachtet wird, dass ein beträchtlicher Anteil der ganzen Beeren erhalten bleibt, da deren Saft für die Phase der Fermentierung wichtig ist. Die alkoholische Gärung zieht sich über 25 bis 30 Tage hin, in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur mit wiederholtem Umrühren. Nach der Malolaktischen Gärung kommt die Hälfte in Eichenholzfässer von 30 hl für 6 bis 8 Monate und die restlichen 50 % in Barriques der zweiten und dritten Belegung. Nach der Assamblage wird der Wein in Flaschen gefüllt und ruht noch 5 Monate bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung:

Intensive rubinrote Farbe, hell leuchtend und lebendig. In der Nase verlockt sofort eine pfefferige Note zu der sich Aromen von reifen Waldhimbeeren und – brombeeren, Kirschen und Dörrzweitschgen gesellen. Am Gaumen zeigt sich der Wein samtig, super strukturiert und elegant. Der körperreiche Rotwein umschmeichelt und begeistert durch einen harmonischen, langen Nachhall.

Alkohol:

14,5%.

Harmonie mit Speisen:

Ideal zu einer Vielfalt an Speisen. Delikat zu gegrilltem Fleisch und Gemüse, aber auch zu Hartkäse. Sehr zu empfehlen auch zu Fast Food, raffinierten Häppchen, insbesondere mit Salami.

Serviertemperatur:

15°C bis 16°C



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA