



# FRANCHETTO

## La Capelina Soave DOC

### COMUNE

Terrossa di Roncà – Verona, Italia

### ALTITUDINE VIGNETO

220 - 230 m.s.l.m.

### SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 35 anni

### UVE IMPIEGATE

Garganega

### EPOCA

Metà settembre

### RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. Fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata. Imbottigliamento a febbraio.

### ANALISI

La terra vulcanica imprime al vino un carattere di rara eleganza e complessità. Il soave La Capelina è materico, con una bella freschezza e sensazioni olfattive minerali di pietra focaia. Agrumato e floreale con nette sensazioni di cedro e gigli, di albicocca e di fiori di sambuco. Al palato è dotato di buona persistenza.

### ABBINAMENTI

Ottimo per i primi piatti a base di pesce, come con i piatti della tradizione veneta, risi e bisì, riso con la zucca, risotto col pessin de risaia. Con i salumi anche particolarmente speziati come ad esempio sopresse venete. Con formaggi freschi o di media stagionatura, come Monte Veronese DOP mezzano.

### TEMPERATURA

9 – 10 °C

### NELLA CARTA DEI VINI

“La Capelina” Soave DOC – Franchetto



Franchetto soc. agr.

[www.cantinafranchetto.com](http://www.cantinafranchetto.com) [info@cantinafranchetto.com](mailto:info@cantinafranchetto.com)