



# FRANCHETTO

## La Capelina Soave DOC Roncà – Monte Calvarina

### COMUNE

Terrossa di Roncà – Verona, Italia | UGA: Roncà–Monte Calvarina

### ALTITUDINE VIGNETO

220 - 230 m.s.l.m.

### SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 40 anni

### UVE IMPIEGATE

Garganega

### EPOCA

Fine settembre, inizio ottobre

### RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

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

### ANALISI

Rigore e semplicità sono alla base di questo Soave. La consapevolezza di un grande terroir di origine permette ad Antonio e Giulia Franchetto di potersi affidare unicamente alla qualità dell'uva. La tecnologia applicata è quindi minima e solamente ristretta alla necessità di offrire al consumatore un prodotto integro e stabile.

Ne risulta così un vino che è piena espressione dell'uva da cui deriva, la Garganega, e in cui l'impronta vulcanica del terreno risulta esaltata al massimo. Il rispetto della terra d'origine che vogliamo far emergere nel nostro "La Capelina", è un fattore caratterizzante il nostro stile.

### ABBINAMENTI

Ottimo per i primi piatti a base di pesce, come con i piatti della tradizione veneta, risi e bisi, riso con la zucca, pesce crudo. Con formaggi freschi o di media stagionatura, come Monte Veronese DOP mezzano. Perfetto anche come aperitivo, accompagnato da fingers-food

### TEMPERATURA

9 – 10 °C

### NELLA CARTA DEI VINI

"La Capelina" Soave DOC Roncà – Monte Calvarina – Franchetto



Franchetto soc. agr.

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