

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CAPITEL

Recioto di Gambellara Classico DOCG



PASSITI

Durch unsere Kindheitserinnerungen sind wir mit dieser Weinrebe verbunden. Deswegen folgen wir ihr in all ihren Ausrichtungen, der Garganega Beerenauslese, goldgelb durch die althergebrachte Kunst des Trocknens (picai) und das Pressen von Hand. Alle diese Geheimnisse werden von Generation zu Generation weitergegeben. Nach 24 Monaten im Barrique ist der Recioto bereit zu begeistern. Mit seiner Bernsteinfarbe, dem Duft nach Honig und der Geschmeidigkeit des Nektars.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name rührt von einem alten Stiftungs Kapitell in der Kellerei, die Reben stehen mitten im Gebiet des Gambellara Classico.
BODENART	Kalkhaltiges Vulkangestein
REBSORTE	Garganega 100%
ANBAUWEISE	Veroneser Pergola
WEINBERGSHÖHE	120-220 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
ALTER DER REBEN	ca. 40 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September werden die Trauben aus speziellen Parzellen von Hand gelesen.
TROCKNUNG	nach der uralten Tradition werden die Trauben nach dem „Picai-System“ getrocknet Die Beeren werden in Bündel gedreht und daran aufgehängt (im Dialekt pica daher der Name Picai).
WEINBEREITUNG	in kleiner Kelter von Hand gepresst, traditionell in der 1. Februarwoche seit Ende des 18. Jahrhunderts.
VERARBEITUNG FÜLLUNG & REIFUNG	Der Most gärt ca.12 Monate in kleinen franz. Eichenholzfässern und reift für weitere 12 Monate zusammen mit den eigenen Hefen. Dann wird er gefüllt und reift langsam in der Flasche weiter.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5 % Vol.
RESTZUCKER	188 g/l.
SÄURE	6,2 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Tiefes Gelbgold, in der Nase intensiv und komplex, Duft von gerösteten Mandeln und Aprikosenmarmelade, Honig und Karamell. Am Gaumen warm, samtig, perfekte Balance von Säure und Süße.

SERVIERTEMPERATUR	10°-12°C
SPEISEEMPFEHLUNG	traditionell mit Gebäck, auch sehr gut zur Gänseleber und zu würzigem Käse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,5 Ltr.

PREISE

Wine Spectator 88/100