



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WEINPASS

### Campo Buri

Weingut: La Cappuccina Azienda Agricola



#### DETAILS

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Art:                | <b>Rotwein</b>             |
| Jahrgang:           | <b>2011</b>                |
| Land - Region:      | <b>Italien - Venetien</b>  |
| Rebsorte:           | <b>Carménère / Oseleta</b> |
| Geschmacksrichtung: | <b>trocken</b>             |
| Flascheninhalt:     | <b>0.75 l</b>              |
| Qualität:           | <b>IGT VENETO IGT</b>      |
| Alkohol in vol. %:  | <b>14,50 vol. %</b>        |
| Restzucker:         | <b>3,00 g/l</b>            |
| Säure:              | <b>6,00 g/l</b>            |
| Ausbau:             | <b>Barrique</b>            |
| Allergene:          | <b>enthält Sulfite</b>     |

#### Auszeichnungen

**Silver internationaler bioweinpreis 2016**

#### Weinbeschreibung

Qui Carmenere (antico clone veneto del Cabernet Franc) e Oseleta (antico e raro vitigno autoctono veronese) si incontrano per dare un risultato di finissimo pregio. di un colore rubino impenetrabile effonde intensi profumi di mirtillo e ribes nero maturi. Le calde sensazioni olfattive arricchite da una speziatura ricca di pepe e chiodi di garofano, oltre alla consueta mineralità tipica di queste terre scure, sono ben equilibrate da una importante acidità che dona grande str ...

#### Speiseempfehlung

Si abbina ottimamente alle carni rosse grigliate, arrostiti e allo spiedo, alla selvaggina e ai formaggi stagionati.

#### Vinifikation

diraspatura, macerazione sulle bucce, fermentazione e macerazione per 30/40 gg. con punte di temperature max di 28° C in rovere, pressatura soffice, fermentazione malolattica per singolo vitigno e assemblaggio