



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

### MADEGO

Azienda vinicola: La Cappuccina Azienda Agricola



#### DETAILS

Tipo di vino:	<b>vino rosso</b>
Annata:	<b>2020</b>
Paese - Regione:	<b>Italien - Venetien</b>
tipo di vitigno :	<b>Cabernet Sauvignon / MERLOT - CARMENERE</b>
Sapore:	<b>Secco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>IGT VENETO IGT</b>
Qualità (EU):	<b>Indicazione Geografica Protetta (IGP)</b>
Alcol in vol. %:	<b>12,90 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>3,00 g/l</b>
Acidità:	<b>5,20 g/l</b>
Maturazione:	<b>Botte di legno</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>18 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>4</b>
Premiazioni:	<b>Silver Internationaler BioWeinpreis 2020</b>

#### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring**

#### Weinbeschreibung

“Madégo”, dal nome del vigneto, significa in dialetto “sfalcio” dell’erba medica che un tempo, in questo appezzamento, si coltivava.

#### Abbinamenti

Accompagna arrosti, grigliate e formaggi a pasta dura di media stagionatura.

#### Vinificazione

Le uve si raccolgono separatamente, pigiate e diraspate, fermentazione e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Fermentazione malolattica. Maturazione in botte di rovere per 7-8 mesi.