

ROCCOLO CALLISTO

CAPOCHINO GARGANEGA IGT



PRODUZIONE: 1500 Bottiglie

TIPOLOGIA: Vino bianco secco

ALCOOL: 12.5%

VIGNETO E SUOLO: Uve prodotte nel nostro vigneto di Vendri. Questo vecchio impianto a pergola è composto da viti di 60-70 anni, dalla limitata produzione. Il suolo si presenta calcareo-argilloso e ricco di scheletro.

VARIETÀ: 100% Garganega

VENDEMMIA: Vendemmia tardiva tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre; raccolta manuale in cassette da 5/6 Kg

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Uve fresche raccolte durante le prime ore del mattino per preservare la qualità e l'integrità dei grappoli. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La vinificazione avviene in acciaio inox. Prima della fermentazione si effettua una criomacerazione che consiste nel raffreddare bucce e mosto ad una temperatura di 5°C per circa 48 ore. Dopo la macerazione si estrae solamente il mosto fiore che attraversa una lenta fermentazione a temperatura controllata in acciaio (60%) e anfore di terracotta (40%). L'affinamento viene effettuato in acciaio e anfore di terracotta su fecce fini con battonage per circa 8 mesi. Qualche mese di elevazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino. Al naso risulta molto complesso e rimanda a sentori esotici quali ananas e frutto della passione. A seguire si percepiscono note tipicamente varietali e i suoi profumi di fiori bianchi, pesca e mandorla sono subito riconoscibili. La bocca è fresca ed equilibrata, sapida e con una discreta persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Le sue caratteristiche lo rendono facile da abbinare con molti tipi di antipasto, primi piatti e secondi a base di pesce. È ottimo anche con secondi a base di carni bianche come pollame o coniglio.