

2021

CAPITEL ALTO  
ROSATO  
VERONA IGT



  
VILLA SAN CARLO  
WINE

2021

# CAPITEL ALTO ROSATO VERONA IGT

## **Caratteristica dei Vigneti**

Altitudine: 200-270 mt. Slm.  
Esposizione: Ovest / Sud-Ovest  
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa e  
Biancone Pre Collinare  
Sistema di allevamento:  
Pergoletta Veronese  
Densità ceppi/ha: 3.900 ca  
Rendimento medio/ha: 80 q.li

**Bottiglie Prodotte:** 1.220

**Gradazione Alcolica:** 12°

**Dati analitici:** acidità totale 6,17  
g/l, pH 3,07, zuccheri 1,5 g/l,  
estratto secco totale 21,2 g/l

**Uvaggi:** 50% Corvina,  
45% Corvinone, 5% Rondinella

## **Metodo di Produzione**

Il Rosato Capitel Alto Villa  
San Carlo 2021 è ottenuto  
principalmente da uve autoctone  
Corvina e Corvinone raccolte nelle  
prime ore fresche della giornata e  
raffreddate con l'utilizzo di ghiaccio  
secco. Immediata diraspatura  
e diretta pressatura soffice. La  
decantazione a freddo per 24 ore è  
seguita da una lenta fermentazione  
di circa due settimane a 15°C.  
Affinamento in vasche di acciaio  
e bâtonnage giornalieri per circa 4  
mesi prima dell'imbottigliamento.

## **Caratteristiche del vino**

Le nostre uve autoctone Corvine,  
Corvinone e Rondinella si vestono  
di rosa e regalano al vino un  
elegante colore rosa tenue e brillante.  
Seduce per la delicatezza del suo  
profilo aromatico dalle vivaci note di  
fiori di sambuco, iris, ciclamino e di  
frutti bianchi che si rivelano al naso.  
Colpisce per la finezza al palato che  
si apre ampio e fresco con sapori  
di scorze di agrumi e si chiude con  
un delicato finale speziato, buona  
persistenza. Perfetto da aperitivo,  
versatile nell'abbinamento dagli  
antipasti di mare e terra ai piatti  
estivi di pasta, dai carpacci di pesce  
ai formaggi freschi. Si consiglia di  
servire a 8°-10°.

## **The Vineyards**

Altitude: 200-270 m. above s.l.  
Aspect: West / South-West  
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa  
and Biancone Pre Collinare  
Training system:  
Pergoletta Veronese  
Density per ha > 3.900 plants  
Average yield per ha: 80 quintals

**Bottles produced:** 1.220

**Alcohol Content:** 12°

**Analytical data:** total acidity  
6,17 g/l, pH 3,07, sugars 1,5 g/l,  
total dry extract 21,2 g/l

**Grapes:** 50% Corvina,  
45% Corvinone, 5% Rondinella

## **Production Method**

Rosato Capitel Alto Villa San  
Carlo 2021 is mainly obtained  
from native Corvina and  
Corvinone grapes harvested in  
the cool early hours of the day  
and cooled with the use of dry ice.  
Immediate destemming and direct  
soft pressing. Cold decanting  
for 24 hours is followed by slow  
fermentation for about two weeks  
at 15 °C. Aging in steel tanks  
and daily bâtonnage for about 4  
months before bottling.

## **Characteristics of the wine**

Our native grapes Corvine,  
Corvinone and Rondinella are  
dressed in pink giving the wine  
an elegant soft and bright pink  
color. It seduces by the delicacy  
of its aromatic profile with  
lively notes of elderflower, iris  
and white fruits that reveal  
themselves to the nose. It is  
striking for its finesse on the  
palate that opens wide and fresh  
with flavors of citrus peel and  
closes with a delicate spicy finish,  
good persistence. Perfect as an  
aperitif, versatile in pairing from  
seafood and land appetizers to  
summer pasta dishes, from fish  
carpaccio to fresh cheeses. Best  
served at 10°-12°.