

2021

**CAPITEL ALTO**  
**ROSATO SUR LIE**

VERONA IGT



2021

# CAPITEL ALTO ROSATO SUR LIE 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:** 950

**Gradazione Alcolica:** 11,5°

**Dati analitici:** anidride solforosa libera <1 mg/l, acidità totale 6,33 g/l, pH 3,07, zuccheri 0,6 g/l, estratto secco totale 19,1 g/l

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

## **Metodo di Produzione**

Il Rosato Capitel Alto Sur Lie 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 14°C. Dopo l'affinamento in vasca d'acciaio e bâtonnage giornalieri per circa 4 mesi, il vino viene imbottigliato con un residuo zuccherino di circa 10 g/l. Grazie all'attività dei lieviti avviene una rapida rifermentazione in bottiglia che rende il vino frizzante (circa 2 atm di pressione). Il vino non è filtrato.

## **Caratteristiche del vino**

Capitel Alto sur lie è un vino frizzante dal colore rosa vivo prodotto dalle nostre uve Corvina Corvinone. Vivace e beverino è il perfetto compagno per serate estive in compagnia, dal calice rilascia piacevoli note dolci di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco, lamponi e melograno. Scorrevole al palato è un vino rinfrescante con una bollicina fine non invasiva, ideale da aperitivo e in abbinamento a taglieri misti, pizze, focacce e primi freddi. Si consiglia di servire a 6°-8°.

## **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:** 950

**Alcohol Content:** 11,5°

**Analytical data:** free sulfur dioxide <1 mg/l, total acidity 6,33 g/l, pH 3,07, sugars 0,6 g/l, total dry extract 19,1 g/l

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

## **Production Method**

Rosato Capitel Alto Sur Lie 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 14 ° C. After aging in steel tanks and daily bâtonnage for about 4 months, the wine is bottled with a residual sugar of about 10 g / l. Thanks to the activity of the yeasts, a rapid refermentation in the bottle takes place which makes the wine sparkling (about 2 atm of pressure). The wine is not filtered.

## **Characteristics of the wine**

Capitel Alto sur lie is a bright pink sparkling wine produced from our Corvina Corvinone grapes. Lively and drinkable, it is the perfect companion for summer evenings with friends, from the glass it releases pleasant sweet notes of small red fruits, wild strawberries, raspberries and pomegranate. Smooth on the palate it is a lively and refreshing wine with a fine non-invasive bubble, perfect as an aperitif and in combination with mixed platters, pizzas, focaccias and cold first courses. Best served at 6°-8°.