SOAVE DOC

Denominazione di Origine Controllata

Da uve Garganega, varietà simbolo della zona del Soave: nasce su suoli vulcanici che gli donano mineralità e carattere. In etichetta il profilo della cappella di famiglia, con la campana che suona una volta l'anno, il 24 giugno, per San Giovanni. È il nostro portabandiera e ci accompagna anche a tavola tutti i giorni. Il primo nato e da sempre il più conosciuto nel mondo.

8 - 10 12 %

375 ml, 750 ml, 3000 ml

IN VIGNA

Uva: 100% Garganega, coltivata nei vigneti di proprietà. Le viti, di 35-40 anni di età, sono allevate tradizionalmente a pergola veronese e hanno una densità di 3.500 ceppi/ha e resa di circa 70 hl/ha. I vigneti sorgono sui terreni di basalto lavico di origine vulcanica e sono esposti a sud-est. Vendemmiamo a fine settembre con accurata cernita dei grappoli dalla perfetta maturazione.

IN CANTINA

Diraspiamo le uve non appena arrivano in cantina e, dopo una breve macerazione sulle bucce, pressiamo delicatamente. Il mosto decanta a freddo e fermenta a temperatura controllata in tini di acciaio, dove successivamente riposa per circa 7 mesi sui lieviti. Questo periodo gli regala profondità e tensione minerale.

DEGUSTAZIONE

Aspetto: giallo paglierino intenso. **Naso**: profuma di fiori bianchi, timo, frutta gialla appena raccolta, lime, scorza di limone, giuggiole e lychee. **Palato**: il sorso è vibrante, sapido, persistente e dal caratteristico finale di pietra focaia che richiama i suoli vulcanici.

ABBINAMENTI

È il vino del futuro: naturalmente dalla bassa gradazione alcolica. Da aperitivo. Perfetto con i piatti della cucina contemporanea, anche vegetariana e vegan, con antipasti e primi di pesce, carni bianche e salumi, zuppe di cereali e verdure, pizza alle acciughe. **In Veneto**: gnocchi di patate al formaggio Monte Veronese Dop. **In Italia**: spaghetti alla carbonara. **Nel mondo**: nuggets di pollo con salsa al formaggio.

La Cappuccina
Via S. Brizio, 125 - Costalunga di Monteforte d'Alpone - Verona - Italia
+39 045 61 75 036 - lacappuccina@lacappuccina.it - lacappuccina.it

Contiene solfiti
REV. 04 del 02/03/2026