

Italian Wines in the World: Fontego Soave La Cappuccina

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Gennaio 2016

La
CAPPUCCINA



FONTÈGO

Garganega - Trebbiano di Soave
SOAVE D.O.C.

ESTATE BOTTLED



La Cappuccina

L'azienda stata fondata nel 1890 e i suoi 40 ettari di vino sono cresciuti per generazioni tra rocce di basalto di origine vulcanica. Oggi l'azienda gestita dalla quarta generazione di produttori di vino: Sisto, Pietro e Elena Tassari. Prende il nome dalla cappella (Oratorio San Giovanni Battista, 1725) dove una volta i frati cappuccini erano soliti a celebrare la messa. Nel 1986 La Cappuccina ha ottenuto la certificazione per il vino biologico.

Area di produzione: Soave

Fondazione: 1988

Ettari: 40

Produzione annua: 300.000

Via San Brizio, 125

37032 Monteforte d'Alpone – Verona

Tel. +39 045 6175036

Fax +39 045 6175755

lacappuccina@lacappuccina.it

www.lacappuccina.it

FONTEGO SOAVE

Vino: Bianco

Annata: 2013

Prezzo: 8,50 Euro

Produzione annuale: 29.000 bottiglie

Invecchiamento: Accaio

Denominazione: DOC

Uvaggio (%): Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%

La Cappuccina una delle realtà più interessanti dell'universo del Soave, il suo Fontgo un ottimo esempio di quello che può essere considerato il vino bianco storico d'Italia. Un vino dove prevale la mineralità rispetto al frutto di altri Soave, e questo conferisce un'eleganza particolare. Al naso intensi profumi floreali ma evidenti anche gli agrumi (pompelmo) e un

finale elegante di nocciola. In bocca grande equilibrio e persistenza e perfetto per abbinamenti con antipasti e pesce di mare.