

La Capelina Soave DOC, Franchetto

Typisk Soave från vulkanisk jordmån strax öster om Verona i Veneto. Giulia Franchetto presterar både den där generösa fruktigheten typisk för välgjorda viner på druvan Garganega, men också en tydlig syra som ger vinet fräschör och struktur. Tack var dessa komponenter blir vinet ett fantastiskt matvin som med bravur hanterar både fisk, skaldjur, kyckling och fläsk.



Årgång	2025
Druvsort	100% Garganega
Alkoholhalt	12,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Terrossa di Roncà, UGA: Roncà–Monte Calvarina
Producent	Franchetto
Altitud	220-230 meter över havet
Jordmån	Vulkaniska bergarten basalt
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Druvorna pressas varsamt med inledande jäsning i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	La Capelina buteljeras året efter skörd runt april

Kommentar

Färg: Ljusgul färg

Doft: Frisk doft av äpplen, citrus, vita blommor med inslag av mineralitet.

Smak: Vinet är friskt med smak av äpplen, citrus, med florala inslag och tydligt avslut med mineraliskt bitt i eftersmaken.

Franchetto

Franchetto-familjen grundade sitt vineri år 1982 med fokus på att förädla och ta fram det bästa ur den lokala vita druvsorten Garganega.

Vineriet är beläget i byn Terrossa, i östra delarna av Soave, på 250 meters höjd, där själva produktionen och familjens vision vilar på de två vita vinerna - La Capelina och Recorbian. Jordmånen där druvorna till båda vinerna odlas är av vulkaniskt börd, innehållandes mineraler med järn som mest framträdande. Något som bidrar i allra högsta grad till de mer fräscha och komplexa aromerna i Franchettos viner.

Numera är det dottern Giulia som är högst ansvarig för vinproduktionen och de senaste åren har man även börjat att producera mousserande viner med druvsorten Durella inom Lessini Durello DOC.