

## La Capelina Soave DOC, Franchetto

<b>Årgång</b>	2021
<b>Druvsort</b>	100% Garganega
<b>Alkoholhalt</b>	12,5%
<b>Produkttyp</b>	Vitt vin
<b>Ursprung</b>	Terrossa di Roncà, UGA: Roncà–Monte Calvarina
<b>Producent</b>	Franchetto
<b>Altitud</b>	220-230 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Vulkaniska bergarten basalt
<b>Skördeuttag</b>	5000 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Druvorna pressas varsamt med inledande jäsning i rostfria ståltankar
<b>Utveckling och lagring</b>	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.