



## CAPOEST

**Grado alcolico:** 13,00% in Vol.

**Residuo zuccherino:** 25 gr/l

**Acidità totale:** 5,20 gr/l

**PH:** 3,70

**Vinificazione:**

Tre settimane di macerazione sulle vinacce con due raccolte 75% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot

**Affinamento:**

12 mesi in piccole botti

**Vigneto:** Cabernet Sauvignon - Merlot

**Zona produzione:** Annone Veneto (VE) e Motta di Livenza (TV)

**Resa ettaro:** 90 q/ha

**Sesto d'impianto:** 280 x 100

**Sistema di allevamento:** Guyot e GDC

Il vino Capoest si ottiene da vinificazioni separate con lunghe macerazioni nelle vinacce, il taglio si effettua dopo circa 12 mesi di permanenza in botte per il Cabernet Sauvignon e in tonneau per il Merlot.

Vino rosso rubino di gran corpo e dall'aroma inconfondibile. Con il tempo si affina ulteriormente acquistando un bouquet pieno e vellutato ed un retrogusto di frutti di bosco. Diventando così un Cabernet Sauvignon-Merlot dal gusto intenso e armonico.

Ideale con carni bianche e rosse, arrostiti importanti e selvaggina. Il nostro vino Capoest è un grande vino da meditazione.

Da servire alla temperatura di 18 - 20 gradi.