CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

# VENETO

*Indicazione Geografica Tipica*

## ANCELLOTTA

**Uve:** 100% Ancellotta

**Tecnica di vinificazione:** l'uva di Ancellotta viene pigiadiraspata e fatta fermentare e macerare sulle bucce. Dopo circa dieci giorni si procede alla svinatura. La maturazione del vino continua in contenitori d'acciaio.

**Residuo zuccherino:** 20 gr/L

**Gradazione alcolica:** 12% vol

**Caratteristiche organolettiche:** l'Ancellotta veniva utilizzata in tempi remoti, visto il suo colore, per dare tono agli altri vini.
Il colore è rosso porpora intenso, quasi impenetrabile.
Il profumo è pieno, con sentore spiccato di marasca, prugna.
In bocca è vinoso, con una tannicità fresca da giovane, che si stempera con l'invecchiamento. Forte il richiamo della marasca matura anche al palato.

**Abbinamenti:** vino da accompagnare a primi piatti pasticciati, a carne in umido. Da provare con crostate di frutta rossa.

Servire a 14-16°C

Capo di Vigna Società Agricola S.S.
Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso
Tel. 0422 86 38 28 - Email info@capodivigna.it
www.capodivigna.it