

**SCHEDA TECNICA****Caplenga®**

**Superficie di produzione:**  
3 ettari

**Zona di produzione:**  
Colline di Gattinara e Romagnano

**Vitigno:**  
Nebbiolo, Croatina, Bonarda.

**Sistema di Coltura:**  
Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.

**Parametri Produttivi:**  
Produzione massima: 100 q/ha;  
Macerazione intensa e breve;  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Parametri Analitici:**  
Cont. min. alcolico naturale: 12,5% vol.  
Cont. min. alcolico al consumo: 12,5% vol.  
Valore di acidità: 5 - 6‰  
Estratto secco netto minimo: 20‰

**Caratteristiche Organolettiche:**  
Colore rosso rubino brillante, di profumo fine con sensori di frutta fresca; il sapore è gradevolmente austero.

**Tenuta all'invecchiamento:**  
2 - 3 anni.

**Temperatura di servizio:**  
18° C.

**A tavola:**  
Si accosta ben a salumi e a piatti di carne non molto elaborati.



Stampa "**Scheda Tecnica**"

- Chiudi -