

# CAPLENGA

## Tipologia

Rosso

## Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento,  
concimazioni organiche contenute

## Parametri Produttivi

Produzione massima 100 q/ha  
Macerazione breve ma intensa  
Fermentazione a temperatura controllata

## Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

## Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso brillante, profumo fine con sentori  
di frutta fresca, sapore gradevolmente austero

## Tenuta all'invecchiamento

2 - 3 anni

## Temperatura di servizio

18° C

## Abbinamenti

Si accosta a salumi e a piatti di carne non elaborati

