



Cantina F.lli Carafoli

"CAPRICCIO"

VINO BIANCO DOLCE VENDEMMIA TARDIVA SWEET WHITE WINE, LATE HARVEST

Zona di produzione: Provincia di Modena - Emilia Romagna
Area of production: Modena's province - Emilia Romagna

Vitigno di provenienza: da vendemmia tardiva di uve Trebbiano di Spagna provenienti dai nostri vigneti. Questo vitigno, ormai quasi scomparso per la sua scarsa produttività, è l'unico in provincia di Modena a produrre uva aromatica
Varietal Blend: from late harvest of Trebbiano di Spagna grapes, coming from our vineyards. This blend, now almost disappeared due to its poor productivity, is the only one in the province of Modena to produce aromatic grapes.

Fermentazione: Le uve stramature, appassite sulla pianta, danno un mosto giallo carico e profumato che viene fatto fermentare molto lentamente, a bassa temperatura, ed a contatto con legni d'acacia.

Fermentation: the streaked grapes, drowned on the plant, give a loaded and fragrant yellow must that is fermented slowly at a low temperature in contact with acacia woods.

Zuccheri: 70 g/l Alcool 13%Vol
Sugar: 70 g/l Alcohol Content: 13%Vol

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e breve macerazione a freddo
Winemaking: "Vinificazione in bianco". The must (pulp) undergoes fermentation using a soft pressing of the grapes, a short cold maceration process

Invecchiamento: Da bersi 60-72 mesi
Aging: To be consumed within 60-72 months

Temperatura di servizio: 6° - 8° gradi C
Serving temperature: 6° - 8° degrees Celsius

Caratteristiche: Colore giallo dorato carico, si presenta con un profumo intenso e fruttato, sapore dolce, aromatico e caratteristico del vitigno
Characteristics: Golden yellow, with an intense and fruity taste, sweet aromatic and characteristic flavor of the blend

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con tutta la pasticceria secca, stimola la curiosità anche l'accostamento ai formaggi grassi e poco strutturati grazie alla sua buona acidità di fondo che pulisce efficacemente il palato

Pairings: Excellent with pastries, it stimulates curiosity with the approach to fat and unstructured cheeses, thanks to its good basic acidity that effectively cleanses the palate



Cantina Fratelli Carafoli S.S.

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262

www.carafolivini.com - info@carafolivini.com