



<b>DENOMINAZIONE</b>	I Capitelli
<b>COLLOCAZIONE GEOGRAFICA</b>	Nei comuni di Monteforte e Soave sulle colline Foscarino e Zoppegga, nei vigneti contraddistinti dai capitelli votivi
<b>GEOLOGIA DEL TERRENO</b>	Tufo vulcanico in alcuni appezzamenti, calcareo in altri
<b>VARIETÀ DI UVE</b>	Blend di vitigni tradizionali, internazionali e resistenti (piwi)
<b>METODO DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Scelta vendemmiale solo dei grappoli più maturi e spargoli che vengono raccolti in piccoli plateau ad un solo strato e messi ad appassire in stanze molto arieggiate. Nel mese di dicembre i grappoli presentano una buona quantità di botrite nobile
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice in atmosfera inerte nel periodo natalizio, poi il mosto dolcissimo fermenta in piccole botti di rovere di Allier. Affinamento in acciaio per 8 mesi
<b>PRODUZIONE</b>	30.000 bottiglie
<b>LONGEVITÀ</b>	25 anni e più
<b>FORMATO BOTTIGLIE</b>	



750 ml



375 ml



**ANSELM I**