



CAPICHERA

È il vino icona dell'azienda, prodotto per la prima volta nel 1980. Nasce dall'intuizione di poter ottenere, dalle uve di Vermentino, le più amate da Capichera, un vino in grado di confrontarsi con i grandi bianchi internazionali. I migliori grappoli di queste uve, coltivate nella sua terra di elezione, sono trasformati in un vino unico e identitario, elegante e dalla forte personalità. Il nome Capichera, dal latino caput erat "era la capitale", è l'antico nome della tenuta di famiglia.

Prima annata prodotta: 1980

Vitigno: Vermentino in purezza

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 50/60 q

Vendemmia: settembre

Fermentazione: in vasche di acciaio a 16/18 °C per 4 settimane

Maturazione: principalmente in acciaio

Potenziale di invecchiamento: alto

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, frutta a polpa gialla e pietra focaia.

Gusto: secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

Temperatura di servizio: 8/10 °C