



Vino	CAP DEL PRIU'
Tipo	Valtènesi
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	3 Ha
Composizione terreno	Calcareo di origine morenica con scarsa presenza di sostanza organica
Resa uva/HA	80 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	5.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese
Ripartizione affinamento	Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio e legno
Affinamento in bottiglia	circa 6 mesi
Alcool	13,0% vol.
Acidità totale	6,1 gr/l
Estratto secco	29,7 gr/l
Colore	Rosso porpora
Profumo	Frutto passito molto carnoso con amarena e mora
Gusto	Tatto denso, sapore morbido. Ottimo bilanciamento tra spezie e frutta.
Temperatura di servizio	18° C
Abbinamento	Grigliate, spiedi e arrostiti di carne
Note/Curiosità	Il particolare nome del nostro Valtènesi trae origine dal toponimo "Cap del Priù", ovvero "Campo del priore", con cui è indicato uno specifico appezzamento di terreno attiguo all'attuale VillaPasini, nel quale era solito passeggiare il nobile priore Giuseppe Brunati nei primi dell'ottocento. Proprio con l'uva di questa parcella otteniamo il nostro "Cap del Priù".