

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSCI



93 Wine Spectator

93 JAMES SUCKLING

ttt v i t a e

93 I VINI DI
VERONELLI

93 I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni



VILLA DI CAPEZZANA **D.O.C.G.**



ANNATA: 2016

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 83.613

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Est/Sud – Est Sud – Sud/Ovest; 200 m s.l.m.

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Cabernet.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso ricco di scheletro

VENDEMMIA: Sangiovese fine settembre – e Cabernet seconda settimana di ottobre

RESA UVA PER CEPPO DEDOTTA: 1 kg (44 ql uva/ha)

VINIFICAZIONE: vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 13 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26/28°C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: tonneaux di legno francese

ELEVAZIONE: 70% in tonneaux per almeno 12 mesi, 30% in botte grande per 16 mesi

AFFINAMENTO: bottiglia per almeno 12 mesi (da luglio 2009)

TENORE ALCOLICO: 14%

MODALITÀ DI SERVIZIO: servire a 18°-19°C.

GASTRONOMIA: Si accompagna a tutte le carni in genere ed ai formaggi.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Elegante, con nota di amarena e lampone ben amalgamati al frutto maturo.

SAPORE: in bocca morbido, avvolgente, con tannini morbidi e buon corpo.

Presente è l'acidità, ma ben bilanciata dalla ricchezza tannica.

Finale lungo, con retrogusto che tende alla liquirizia dolce.