

CAPEZZANA  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

slow  
wine

96 *Doctor Wine*

93 *Wine Spectator*

95 *IVINI DI  
VERONELLI*

*titae*

93 *The  
WINE  
ADVOCATE*



*Questo Carmignano  
DOCG nato nel 1979  
da un'idea di  
Vittorio Contini  
Bonacossì è  
prodotto in piccole  
quantità dai due  
vigneti che  
circondano la villa  
cinquecentesca di  
Trefiano.*



## TREFIANO CARMIGNANO D.O.C.G. RISERVA

ANNATA: 2015

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1979

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

VITIGNI: 80% Sangiovese, 10% Cabernet e 10% Canaiolo

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 22 anni

VENDEMMIA: Sangiovese fine Settembre, Cabernet prima settimana di Ottobre

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 rovere francese

ELEVAZIONE: Tonneaux per 24 mesi

AFFINAMENTO: Bottiglia per almeno 1 anno

TENORE ALCOLICO: 14%

MODALITA' 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: Ampio, elegante, persistente, fruttato con note speziate.

SAPORE: Morbido, strutturato, grasso quasi opulento, con tannino a trama densa. Acidità in equilibrio alla struttura ed al volume del vino. Retrogusto lungo e persistente con note fruttate di piccoli frutti rossi sposate alle spezie. Ottima la dimensione aromatica di fine bocca con ricco retrogusto speziato e fruttato.