

**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSCI



**93 JAMES SUCKLING**

**92 VITAE**

**92 I VINI DI  
VERONELLI**



**GUIDA  
AI MIGLIORI VINI  
D'ITALIA 93/100**

*Questa è la nostra  
«Riserva Storica»,  
un'edizione limitata di  
3.000 bottiglie: ogni  
anno dal 2006 usciamo  
con un Villa di  
Capezzana di 10 anni  
da affiancare all'annata  
ultima in commercio.*



## **VILLA DI CAPEZZANA**

### **D.O.C.G. «10 anni»**

ANNATA: 2010

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (po)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2705 bt 0,75 l, 910 bt Magnum

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925

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

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso ricco di scheletro

VENDEMMIA: Sangiovese seconda metà di Settembre, Cabernet primi 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: 12 mesi in tonneaux francesi

AFFINAMENTO: bottiglia per circa 12 mesi

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, con sfumature granata

PROFUMO: Composto; caffè, vaniglia, liquirizia, cuoio, spezie e legno ben amalgamato alle note del sangiovese maturo.

SAPORE: In bocca corposo e avvolgente, morbido con tannini setosi.

Buona acidità, lungo e bilanciato con finale dolce che tende al caffè e alla liquirizia.