

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

GHIAIE DELLA FURBA I.G.T.

ANNATA: 2017

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 11,300

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1979

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

VITIGNI: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 35% Syrah

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

Età MEDIA DELLE VITI: 28-40 anni

VENDEMMIA: Merlot primi di Settembre, Syrah fine Settembre, e Cabernet primi 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: Barriques

ELEVAZIONE: Barriques per 18 mesi

AFFINAMENTO: Bottiglia per circa 12 mesi

TENORE ALCOLICO: 15%

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 molto intenso, quasi impenetrabile.

PROFUMO: Ampio, complesso, elegante, fine, dolce, fruttato con note speziate intense.

SAPORE: Morbido, strutturato, di grande volume, opulento, con tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse.



93 JAMES SUCKLING

Questo vino è nato da un'idea di Ugo Contini Bonacossi nel 1979 con l'intento di produrre, a Carmignano, un vino con uvaggio bordolese.