

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

93 **The WINE**
ADVOCATE

93 **JAMES SUCKLING**

92 **Wine Spectator**

94 **I VINI DI**
VERONELLI

v i t a e



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

ANNATA: 2016

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.600

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

ETÀ 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 18 mesi

AFFINAMENTO: Bottiglia per almeno 1 anno

TENORE ALCOLICO: 14,5 %

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: 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.

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