

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI

UCB - UGO CONTINI BONACOSSI I.G.T.



*«Un vino che mette nuovi standard per il Sangiovese di queste storiche colline»
96. Andrea Gori*

ANNATA: 2016

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.988 bt da 0,75 lt; 208 bt da 1,5 lt; 16 bt da 3 lt.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2013

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud ; 150 m s.l.m.

VITIGNI: 100% Sangiovese

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto limoso e argilloso

VENDEMMIA: Fine Settembre

RESA UVA PER CEPPO DEDOTTA: 1 – 1,2 kg (62 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: Barriques nuovi di rovere francesi

ELEVAZIONE: 50% barriques nuove e 50% barriques usate per 18 mesi

AFFINAMENTO: bottiglia per almeno 8 mesi

TENORE ALCOLICO: 14,5%

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

PROFUMO: Intenso, elegante, persistente, fruttato con note speziate e floreali, viola mammola e tabacco Kentucky

SAPORE: Elegante e raffinato con persistenti note speziate. Frutta rossa; menta e leggera vaniglia.

Tannino setoso, avvolgente e ben bilanciato. Lungo nel retrogusto finale



Questo Sangiovese in purezza nasce nella vigna «Viticciana». Questa vigna, voluta dal nostro papà Ugo Contini Bonacossi è stata da lui disegnata e realizzata. Ha la caratteristica di avere i filari interrotti da due strade a «giropoggio», in contropendenza, che canalizzano l'acqua piovana e evitano l'erosione della preziosa terra. I filari sono abbelliti da piante di rosa da lui scelte e con amore annaffiate in estate. Esposizione perfetta. L'uva viene raccolta a mano.