



VILLA DI CAPEZZANA D.O.C.G.



ANNATA: 2018

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 66.400 BT

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925

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

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Cabernet.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Calcare, Galestro e Alberese.

VENDEMMIA: Sangiovese primi di settembre – e Cabernet fine settembre

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: 70% in tonneaux per almeno 12 mesi, 30% in botte grande per 16 mesi

AFFINAMENTO: bottiglia per almeno 12 mesi (da luglio 2009)

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 intenso

PROFUMO: Elegante, con nota di amarena e lampone ben amalgamati al frutto maturo.

SAPORE: in bocca morbido, avvolgente, con tannini morbidi e buon corpo.

Presente è l'acidità, ma ben bilanciata dalla ricchezza tannica.

Finale lungo, con retrogusto che tende alla liquirizia dolce.