Ghiaie della Furba

Toscana IGT 2009

Capezzana Conte Contini Bonacossi

Ghiaie della Furba Igt Toscana Capezzana Conte Contini Bonacossi è nato nel 1979 da un'idea di Ugo e Vittorio Contini Bonacossi, che volevano produrre a Carmignano un vino con un uvaggio bordolese. La prima vigna, composta da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot era situata sul terreno ghiaioso alluvionale del torrente Furba, da cui prende il nome.

Nel 1992, quando è entrata in produzione la vigna S. Alessandro, interamente di Cabernet Sauvignon, l'uvaggio è stato modificato; nel 1998 è stato aggiunto il Syrah. Attualmente il vino è costituito da un blend di Cabernet Sauvignon (60%) Merlot (30%) e Syrah (10%).

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2009
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Carmignano
Vitigno	Cabernet Sauvignon 60% ;Merlot 30% ;Syrah 10%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile
Gusto	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 sott
Profumo	Ampio, complesso elegante, fine, dolce, fruttato con note speziate intense
Abbinamenti	Secondi piatti di carni in genere, formaggi di qualunque genere
Temperatura di servizio	18°- 19° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Scisto argilloso
Epoca vendemmia	Merlot e Syrah metà settembre. Cabernet metà ottobre
Vinificazione	in 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 in barriques
Maturazione	Elevazione in barriques per almeno 15 mesi
Affinamento	In bottiglia per circa 18 mesi