



# Villa di Capezzana

Carmignano DOCG 2007

**Capezzana Conte Contini Bonacossi**

---

Il Carmignano Dogc Villa di Capezzana dell'azienda Capezzana Conte Contini Bonacossi è un vino rappresentativo di tutto il territorio. E' il vino storico dell'azienda dato che la famiglia ha bottiglie dall'annata 1925. Un vino di ampiezza straordinaria, che sfida il tempo con una capacità di invecchiamento sorprendente. Un rapporto qualità prezzo senza pari per l'ennesima prova dei risultati eccellenti che può dare il Sangiovese unito al Cabernet Sauvignon. E' il prodotto più rappresentativo di tutto il territorio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Carmignano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2007
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Carmignano
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 80% ;Cabernet 20%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Elegante, con nota alcolica, dolce, speziata, ben amalgamata al frutto maturo; amarena e lampone
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni in genere, formaggi di qualunque genere
<b>Temperatura di servizio</b>	18°- 19° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Scisto argilloso ricco di scheletro
<b>Resa per ettaro</b>	44 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Sangiovese fine settembre - inizio ottobre. Cabernet primi di ottobre
<b>Vinificazione</b>	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 tonneau di legno francese
<b>Maturazione</b>	Elevazione in tonneau per almeno 12 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 12 mesi