



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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