

**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE

**92** vinous

**95** I VINI DI  
VERONELLI



TRE STELLE ORO

**94** JAMES SUCKLING



*Questa è la nostra «Riserva Storica»,  
un'edizione limitata di 3.000 bottiglie:  
ogni anno dal 2006 usciamo con un  
Villa di Capezzana di 10 anni da  
affiancare all'annata ultima in  
commercio.*

## **VILLA DI CAPEZZANA**

### **D.O.C.G. «10 anni»**

ANNATA: 2011

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (po)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2180 bt 0,75 l , 768 bt Magnum

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925

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

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Calcare, Galestro e Alberese.

VENDEMMIA: Sangiovese seconda metà di Settembre, Cabernet primi di ottobre

RESA UVA PER CEPPO DEDOTTA: 1 kg (44 ql uva/ha)

VINIFICAZIONE: vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 13 giorni di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26/28°C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: tonneau di legno francese

ELEVAZIONE: 12 mesi in tonneau francesi

AFFINAMENTO: bottiglia per circa 12 mesi

TENORE ALCOLICO: 14%

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 ,con sfumature granata*

*PROFUMO: Composto; caffè, vaniglia, liquirizia, cuoio, spezie e legno ben amalgamati alle note del sangiovese maturo.*

*SAPORE: In bocca corposo e avvolgente, morbido con tannini setosi.*

*Buona acidità, lungo e bilanciato con finale dolce che tende al caffè e alla liquirizia.*