



VILLA DI CAPEZZANA D.O.C.G.

ANNATA: 2020

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 70.000 BT

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925

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

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Cabernet.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Calcare, Galestro e Alberese.

VENDEMMIA: Sangiovese metà settembre– e Cabernet prima settimana 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: tonneau di legno francese

ELEVAZIONE: 50% in tonneau per almeno 12 mesi, 50% in botte grande per 16 mesi

AFFINAMENTO: bottiglia per almeno 12 mesi

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: note fruttate di ciliegia e more, accostate a piacevoli sentori speziati e di cuoio

SAPORE: risulta morbido e fresco, con un equilibrio perfetto tra tannini e acidità, e un retrogusto ampio e complesso con una lunga persistenza che tende alla liquirizia dolce