

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

93 JAMES SUCKLING

91 I MIGLIORI VINI ITALIANI



BARCO REALE DI CARMIGNANO D.O.C.



ANNATA: 2018

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

BOTTIGLIE PRODOTTE: 110.000

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1984

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud – Sud/Ovest – Sud/Est; 150 - 200 m s.l.m.

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Canaiolo

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

VENDEMMIA: Sangiovese dal 14 al 23 Settembre, Cabernet prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE: Vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 8 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26°/28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta in acciaio

ELEVAZIONE: Botti di Allier da 24 hl per 6-8 mesi

AFFINAMENTO: Bottiglia per circa 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,5%

MODALITA' DI SERVIZIO: Servire a 18° - 19°C

GASTRONOMIA: Si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino violaceo ed intenso

PROFUMO: Dolce, ampio, fine, molto intenso, fruttato, con lievi note di rovere.

SAPORE: Morbido, voluminoso, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato e persistente.