

CAPEZZANA  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



## VILLA DI CAPEZZANA “10 years” DOCG

**Varietà:** Sangiovese 80% e Cabernet Sauvignon 20%.

**Vinificazione:** il Sangiovese viene raccolto a seconda metà di Settembre e Cabernet nei primi di Ottobre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio; la fermentazione alcolica, di 7 giorni, è seguita da altri 13 giorni di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26-28°C.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto in tonneaux per 12 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.