

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



VILLA DI CAPEZZANA DOCG

Varietà: Sangiovese 80% e Cabernet 20%.

Vinificazione: il Sangiovese viene raccolto a fine Settembre e Cabernet nella seconda settimana 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 il 70% in tonneau per almeno 12 mesi, 30% in botte grande per 16 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia.