

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



TREBBIANO DI CAPEZZANA IGT

Varietà: Trebbiano 100% (selezione massale aziendale).

Vinificazione: il Trebbiano viene raccolto la prima metà di Ottobre. La fermentazione alcolica della durata di 10 giorni circa è svolta per il 50% in vasche di acciaio alla temperatura di 18°C e l'altro 50% in barriques e tonneaux.

Maturazione ed affinamento: l'affinamento viene svolto per il 50% in barriques e 50% tonneaux per 6 mesi e circa 6 mesi in bottiglia.