

**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



## VINSANTO DI CARMIGNANO DOC RISERVA

**Varietà:** Trebbiano 90% e San Colombano 10%

**Vinificazione:** la vendemmia viene fatta i primi giorni di Settembre. Appassimento naturale delle uve fino a Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Vinificazione tradizionale in piccoli carati di castagno, ciliegio e rovere da 100 lt l'uno per 6 anni. I caratelli sono collocati sotto tetto e la fermentazione alcolica si svolge a freddo nei mesi invernali.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto nei caratelli di castagno, ciliegio e rovere per 6 anni e almeno 3 mesi in bottiglia.