

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ


RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



TREFIANO CARMIGNANO DOCG RISERVA

Varietà: Sangiovese 80%, Cabernet 10% e Canaiolo 10%.

Vinificazione: il Sangiovese viene raccolto a fine settembre e il Cabernet la prima settimana di Ottobre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio; la fermentazione alcolica, di 7 giorni, è seguita da altri 8 giorni di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26-28°C.

Maturazione ed affinamento: l'affinamento viene svolto in tonneau per 24 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.