

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



UCB – UGO CONTINI BONACOSSI IGT

Varietà: Sangiovese 100%

Vinificazione: il Sangiovese viene raccolto a fine settembre. 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 per il 50% in barriques nuove e 50% barriques usate per 18 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia.