



VILLA DI CAPEZZANA 2018

Carmignano DOCG - **BIOLOGIQUE**

Spécialité par lot

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

Région : Toscane



Cépages : 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vignobles : Les raisins proviennent d'un vignoble de 104 hectares actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. Les sols sont d'argile, de schiste et de calcaire.

Vinification : Les raisins fermentent en cuve d'inox durant 25 jours à une température de 18° à 25°C. Le vin vieillira en tonneaux de 3.5hl et en barriques durant 12 mois, suivi d'un affinage d'au moins 12 mois en bouteille.

Dégustation : Ce vin se distingue par sa robe rouge rubis aux reflets grenat. Son bouquet est complexe et élégant. On y trouve des arômes de cerises noires et réglisse laissant place à des notes de prunes au palais. Les tannins ronds du Sangiovese sont mis en valeur par les saveurs concentrées de cassis du Cabernet. Toutes ces composantes se fondent superbement et sa finale charme par sa longueur. Bon potentiel de vieillissement.

Accords : Le Carmignano accompagne magnifiquement le bœuf bourguignon ou braisé, l'agneau ou toute autre viande en sauce.

Service : Servir à 18°C-19°C.

Taux d'alcool : 13,5 % vol.

Code SAQ : 977827

Prix : 38,75\$

Prix licencié : 33.70\$

UVC : 12

