92 JAMES SUCKLING

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI

BARCO REALE BIO
CARMIGNANO D.O.C.

ANNATA: 2015
ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 80.000
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1984
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud – Sud/Ovest – Sud/Est; 150 - 200 m s.l.m.
VITIGNI: 70% Sangiovese, 215% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e 5% Canaiolo.
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

VENDEMMIA: Sangiovese dal 14 al 23 Settembre, Cabernet ultima settimana di Settembre
VINIFICAZIONE: Vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 8 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26°/28°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta in acciaio
ELEVAZIONE: Botti di Allier da 25 hl per 10 mesi
AFFINAMENTO: Bottiglia per circa 3 mesi
TENORE ALCOLICO: 13,5%
MODALITÀ DI SERVIZIO: Servire a 18° - 19°C
GASTRONOMIA: Si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse.

CARATTERI ORGANOLETTICI:
COLORE: Rosso rubino violaceo ed intenso
PROFUMO: Dolce, ampio, fine, molto intenso, fruttato, con lievi note di rovere.
SAPORE: Morbido, voluminoso, largo con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato e persistente.