



Capannelle 2000 Toscana Vdt

Il colore è rubino scuro, impenetrabile con qualche appena percettibile riflesso granato. Compassato all'apertura rivela coi minuti un bouquet complesso e fine dove trovano spazio fiori secchi, cassis e corbezzolo, lavanda, arancia rossa, sentori di tabacco, pepe dolce e lievi accenni di affumicato come unico ricordo della barrique in cui questo vino fu elevato. Al palato è vivo, ha ottima e vigorosa freschezza, il frutto ancora pieno di sapore, il tannino è una carezza, equilibrio, persistenza, nessuna flessione, gli anni ne hanno fatto un vino che parla evidentemente di territorio.

Produttore	Capannelle
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	IGT
Annata	2000
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Vitigni	Malvasia Nera, Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003909



Vinificazione

Scelta molto selettiva di uve Sangiovese e Malvasia Nera. Vinificazione in 13-30 hl di rovere di Slavonia in botti coniche per 25 giorni a una temperatura massima di 28°C. Maturazione del vino per 18 mesi in barrique francesi nuove. Maturazione del vino per 12 anni in bottiglia prima della vendita.

