



Capannelle 2000 Toscana Vdt

CHF 299.00 | 10 cl = CHF 19.93

Die Farbe ist ein dunkles, undurchdringliches Rubinrot mit einigen kaum wahrnehmbaren granatroten Reflexen. Nach dem Öffnen entfaltet sich mit der Zeit ein komplexes und feines Bouquet mit Noten von getrockneten Blumen, Cassis und Erdbeeren, Lavendel, Blutorange, einem Hauch von Tabak, süßem Pfeffer und einem leichten Hauch von Rauch als einzige Erinnerung an das Barrique, in dem dieser Wein ausgebaut wurde. Am Gaumen ist er lebendig, er hat eine ausgezeichnete und kräftige Frische, die Frucht ist immer noch voller Geschmack, das Tannin ist eine Liebkosung, Ausgewogenheit, Ausdauer, kein Abschwung, die Jahre haben ihn zu einem Wein gemacht, der eindeutig vom Terroir spricht.

Producteur	Capannelle
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	IGT
Millésime	2000
Format	150 cl
Cépages	Malvasia Nera, Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003909



Vinification

Sehr selektive Auswahl von Sangiovese und Malvasia Nera Trauben. Weinbereitung in 13-30 hl slawonischer Eiche in konischen Fässern während 25 Tagen bei max. 28° C. reifung des Weines während 18 Monaten in neuen französischen Barriques. Reifung des Weines während 12 Jahren in der Flasche vor Verkauf.

