



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.

