

Ghiaie della Furba IGT BIO, Capezzana

Ghiaie della Furba är Capezzanas och mer direkt tillgängligt rött vin som fångar upp karaktären i jordmånen från Carmignano, och är framställt av druvsorterna Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah.



Årgång	2021
Druvsort	Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Carmignano, Toskana
Producent	Capezzana
Altitud	100-200 meter över havet
Jordmån	Kalksten med inslag av mörk och schist.
Skördeuttag	50 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Första jäsningen sker i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	18 månader i barrique.

Kommentar

Färg: Rubinröd färg

Doft: Fruktig doft av körsbär, mörka bär och vildhallon.

Smak: Smaken är elegant med fin tanninstruktur och vital syra. Toner av mörka och röda körsbär varvas med inslag av lakrits och kryddor. Eftersmaken är lång och välbalanserad.

Capezzana

Tenuta di Capezzana är en historisk egendom, men kanske ännu mera känd för att vara den absolut ledande vinproducenten i vinregionen Carmignano i Toskana. Gården köptes 1920 av greve Alessandro Contini Bonacossi, och drivs idag av den femte generationen i familjen, där syskonen och deras barn delar på ansvaret för vinmakning, odling och marknadsföring. Capezzana produceras högkvalitativa viner och är sedan 2015 officiellt certifierade som ekologiska. Carmignano är en av Italiens äldsta och minsta DOCG-regioner, belägen strax nordväst om Florens. Regionen är unik eftersom man traditionellt blandar den toskanska druvan Sangiovese med franska druvor som till exempel Cabernet Sauvignon, en tradition som man levat och använt sig av en lång tid tillbaka. Förutom det vita söta Vin Santo-vinet som Capezzana är kända för, producerar man det röda flaggskeppsvinet Villa di Capezzana, Barco Reale di Carmignano och Ghiaie della Furba.