

CAPPONE

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2023



“Ugutius filius Gini qui Cappone vocatur” (Ugucione figlio di Gino detto Cappone) appare in un contratto del 1052, e questo Chianti Classico di solo Sangiovese è supportato da una storia quasi millenaria, che ha contribuito a creare un prodotto perfettamente inserito in quella tradizione ancestrale che la famiglia Capponi ha da sempre privilegiato per i suoi vini.

NOTE DEGUSTATIVE

Di medio corpo, con una buona acidità. Profumi di ciliegia e mirtillo e vibranti aromi di frutta rossa.

ABBINAMENTI

Si consiglia di abbinare a carni alla griglia, pollame, salumi e formaggi stagionati.

BOTTIGLIE PRODOTTE

43.500



<i>Zona di produzione</i>	Greve in Chianti
<i>Proprietario</i>	Conti Capponi dal 1524
<i>Viticoltura</i>	Biologica
<i>Superficie aziendale</i>	200 ettari di cui 31 in vigneti
<i>Altitudine</i>	280 m
<i>Terreno</i>	Medio impasto, franco sabbioso e argilloso nelle zone più basse verso il fiume Greve. Terreni meno profondi, più limosi e con forte presenza di scheletro, in particolare “alberese”, nelle zone più alte.
<i>Vitigni</i>	100% Sangiovese
<i>Anno di piantagione</i>	1990-2013
<i>Nr. piante per ettaro</i>	4.000 - 6.000
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato, Alberello e Guyot
<i>Nr. trattamenti per anno</i>	6 - 9
<i>Quintali uva per ettaro</i>	60
<i>Resa vino per quintale uva</i>	70%
<i>Vendemmia</i>	Manuale, fine settembre / ottobre
<i>Fermentazione</i>	Acciaio inox, separato per appezzamento
<i>Nr. giorni a contatto con le bucce</i>	12 - 18
<i>Nr. giorni di fermentazione</i>	8
<i>Temperatura max. di fermentazione</i>	29°
<i>Invecchiamento</i>	18 mesi in vasche di cemento
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	3 mesi minimo
<i>Nr. travasi</i>	2 - 4
<i>Tipo di filtrazione</i>	5.3 micron
<i>Gradazione zucchero a vendemmia</i>	22.5 brix
<i>Acidità totale in bottiglia</i>	5.87 gr/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	60 mg/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	20 mg/l
<i>Estratto secco netto</i>	28.3 gr/l
<i>Gradazione alcolica</i>	13.46 %
<i>Ph</i>	3.45
<i>Tipo bottiglia e capacità</i>	Bordolese Aurora (360 gr.) 75 cl e 37.5 cl
<i>Misura tappo</i>	44 x 24
<i>Nr. bottiglie per cartone</i>	6 / 12
<i>Conservazione</i>	20 anni

www.conticapponi.it

