



# Ghiaie della Furba

Toscana IGT 2009

**Capezzana Conte Contini Bonacossi**

---

Ghiaie della Furba Igt Toscana Capezzana Conte Contini Bonacossi è nato nel 1979 da un'idea di Ugo e Vittorio Contini Bonacossi, che volevano produrre a Carmignano un vino con un uvaggio bordolese. La prima vigna, composta da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot era situata sul terreno ghiaioso alluvionale del torrente Furba, da cui prende il nome.

Nel 1992, quando è entrata in produzione la vigna S. Alessandro, interamente di Cabernet Sauvignon, l'uvaggio è stato modificato; nel 1998 è stato aggiunto il Syrah. Attualmente il vino è costituito da un blend di Cabernet Sauvignon (60%) Merlot (30%) e Syrah (10%).

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2009
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Carmignano
<b>Vitigno</b>	Cabernet Sauvignon 60% ;Merlot 30% ;Syrah 10%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile
<b>Gusto</b>	Morbido, strutturato, di grande volume, opulento, con tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente fruttato, con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi del sott
<b>Profumo</b>	Ampio, complesso elegante, fine, dolce, fruttato con note speziate intense
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni in genere, formaggi di qualunque genere
<b>Temperatura di servizio</b>	18°- 19° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Scisto argilloso
<b>Epoca vendemmia</b>	Merlot e Syrah metà settembre. Cabernet metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	in vasche di acciaio: 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 13 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26/28°C. Fermentazione malolattica in barriques
<b>Maturazione</b>	Elevazione in barriques per almeno 15 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per circa 18 mesi