

TENUTA DI CAPRAIA

ITALIA - TOSCANA CHIANTI

Le località di Capraia e Bozzagone - e i rispettivi poderi - sono documentate sin dall'alto medioevo: ad esse fa riferimento infatti la donazione del marchese Ugo di Toscana alla Badia di San Michele a Marturi - l'odierna Boggibonzi - del 25 Luglio 998. Tra i numerosi beni offerti all'importante cenobio benedettino della Valdelsa sono infatti ricordati tre mansi (unità culturali) posti a Bozzagone uno dei quali affidato a un massaro che risiede a Capraia. Da allora le coltivazioni di olio e vino si succedono senza soluzione di continuità, gestite da illustri famiglie nobili fiorentine. Tra il duecento e il trecento i tre mansi danno vita a due distinti poderi, conservati integralmente sino alla fine della mezzadria, nei recenti anni sessanta, quando la cantina viene spostata a Bozzagone. Tra l'Ottocento e il Novecento viene costruita una casa padronale, oggi completamente ristrutturata con accanto residenze adibite ai contadini. Gli edifici che compongono i due resedi rurali conservano nelle loro strutture murarie antiche tracce di costruzioni tardo medievali. Inserita nella conca d'oro, la Tenuta di Capraia occupa oggi una delle aree più vocate e prestigiose di tutto il Chianti storico.



TENUTA DI CAPRAIA

Chianti Classico

D.O.C.G.: Chianti Classico - CODICE: 04062

Varietà delle uve: Sangiovese, Canaiolo, Colorino.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Altitudine media dei vigneti: 420 mt./s.l.m.

Densità di impianto: 5000 viti/ha.

Vinificazione: medio-Lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari e controllo di temperatura massima a 30°C.

Invecchiamento e Affinamento: in piccole botti

di rovere per 15 mesi. In bottiglia per almeno 6 mesi.

Commenti: vino di ottima complessità e struttura gustativa, si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose, accompagnate da una piacevole componente balsamica, la nota legnosa è particolarmente apprezzabile e bilanciata. Al palato si mostra morbido e piacevole, con accenni di tannini ancora vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

Suggerimenti di servizio: zuppe di legumi, carni rosse, formaggi a media stagionatura.