

# 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

**Tipos** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Toscana

**Denominazione** IGT

**Annata** 2009

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Carmignano

**Vitigno** Cabernet Sauvignon 60% ;Merlot 30% ;Syrah 10%

**Gradazione** 14.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile

**Gusto** 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

**Profumo** Ampio, complesso elegante, fine, dolce, fruttato con note speziate intense

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni in genere, formaggi di qualunque genere

**Temperatura di servizio** 18°- 19° C

### DATI DI PRODUZIONE

**Tipologia terreno** Scisto argilloso

**Epoca vendemmia** Merlot e Syrah metà settembre. Cabernet metà ottobre

**Vinificazione** 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

**Maturazione** Elevazione in barriques per almeno 15 mesi

**Affinamento** In bottiglia per circa 18 mesi