

# GEOGRAFICO



## Capofosso

### Chianti

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Chianti D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	2009
Produzione/ <i>Production</i>	200.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	San Gimignano
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Argilloso sabbioso con ciottoli <i>Clayey - sandy stratum and pebbles</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Guyot - Cordone Speronato <i>Guyot - Spur-pruned cordon</i>
Stabilizzazione <i>Stabilizing Process</i>	Bassa temperatura (-4°C), segue filtrazione <i>Low temperature (-4°C), filtering</i>
Enologo/ <i>Oenologist</i>	Lorenzo Landi
Note degustative	Prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo nero rispecchia le caratteristiche tipiche del Chianti. Il naso è fruttato e speziato, mentre al palato si presenta fresco e persistente.
Tasting notes	<i>Made exclusively with Sangiovese grapes and a small percentage of Canaiolo. This wine represents in full all typical characteristics of Chianti. The nose is fragrant, spicy and fruity. Dry palate and long fresh finish.</i>
Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757000973
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757000980
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	25
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	125