



# Il Santuccio



**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSI



## Sabato 3 Febbraio 2018 Consegna Diplomi I e II Livello

Storica azienda biologica del Carmignano, dove tutti i valori e le tipicità toscane si condensano in un magico luogo.

Storica cantina toscana, quella di Capezzana è realtà produttiva che affonda le radici nel passato non solo regionale. Le prime testimonianze risalgono addirittura all'804, nell'archivio di stato di Firenze è stata infatti ritrovata una pergamena che documenta come già 1200 anni fa in questo luogo ricco di fascino venissero coltivati olivi e viti per la produzione di olio e di vino. Dal 1920 la proprietà è della famiglia Contini Bonacossi, che da ben 4 generazioni la porta avanti nel segno della tradizione e della classicità. È qui che da sempre nascono i migliori Carmignano della denominazione, vini vivi e vibranti, capaci di una longevità davvero sorprendente. Un rosso che ha nel sangiovese il suo marchio di fabbrica, da sempre affiancato da una piccola percentuale di cabernet sauvignon, qui chiamato "uva francesca" e considerato come autoctono dai tempi dei Medici. Vini moderni senza essere ammiccanti, capaci di conquistare fin dal primo assaggio. L'azienda si estende su circa 600 ettari, di cui 90 dedicati alla vite e 140 agli olivi. Il Vin Santo 2010, attualmente in commercio, ha ricevuto poche settimane fa i 3 bicchieri del Gambero Rosso (come sempre) e si prepara alla sfida 2018 tra i migliori vini dolci al mondo, sfida già vinta nel 2000.



Tra i tanti vini che hanno ottenuto numerosi riconoscimenti della Cantina Capezzana merita una menzione speciale il "Vin Santo", sempre premiato dalle guide di riferimento e inserito nella classifica dei migliori vini dolci al mondo dell'ultimo decennio.

Avremo modo di visitare i vigneti, la cantina, la vinsantaia, la barriccaia respirando continuamente la "Storia" di questi luoghi.

La quota di partecipazione di 50 Euro comprende: Visita alla cantina, Degustazione guidata di 4 vini, degustazione guidata dell'olio extravergine di oliva. Pranzo direttamente al Ristorante dell'Azienda Agricola Capezzana.

**Per le prenotazioni è necessario lasciare un acconto di 20 euro all'Enoteca Vignoli (Via Cimabue 5R) oppure durante le serate dei corsi.**

**Ritrovo alle ore 9.45** al Piazzale del Poggio Imperiale e proseguimento con auto proprie per Carmignano.

**Info: 3473353985; 055 5397658 [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it)**