

Capezzana, il fascino antico dei grandi vini di Toscana

scritto da Malinda Sassu | 23/05/2022



Il Carmignano e la sua tradizione nei 1200 anni di storia della storica cantina dei Conti Contini Bonacossi

Profumi di Sangiovese e di Vin Santo, di arte e nobiltà: questa è **Capezzana**, la storica cantina di **Carmignano** dei **Conti Contini Bonacossi**, in provincia di Prato.

Culla della piccola ma antica denominazione tanto cara ai Medici che, già dai tempi di Caterina regina di Francia, mostrava il suo carattere internazionale con quell'*uva francesca* che altro non era se non il Cabernet.

Vini di Capezzana, ma anche olio

Vino e olio hanno radici antiche nella Tenuta acquistata negli anni Venti dal **Conte Alessandro**, sin dal 804 d.C. come risulta da una pergamena dell'archivio di Stato di **Firenze**. La passione e il lavoro

di famiglia, oggi come allora, continuano a conservare e tutelare un patrimonio storico con l'uso di pratiche agricole come il sovescio, nessun diserbo e solo uso di scalzatori.

Custodi della storia di un territorio e della sua biodiversità, quindi, a tutela delle affascinanti colline del Montalbano e del loro ecosistema unico.

Capezzana e Piperò Roma, due capolavori del gusto in una giornata dedicata alla stampa

«Tradizione non come una statua ferma e statica, ma come la scia di una nave in continuo movimento»

Le parole di **Ugo Contini Bonacossi**, nipote di Alessandro, sintetizzano la passione trasmessa alle generazioni successive, ora al timone della storica azienda di **Carmignano**.

La gestione della vigna e della cantina restano in famiglia, come hanno raccontato i figli **Beatrice, Benedetta e Filippo** nell'incontro con la stampa specializzata nel ristorante stellato [Piperò Roma](#), lo scorso 19 maggio.

Il contesto ideale per raccontare il Carmignano e la sua tradizione; ricordi di sapori autentici e le migliori selezioni della storica cantina sapientemente abbinati dal maître sommelier **Achille Sardiello** ai piatti dello chef **Ciro Scamardella** e che il patron **Alessandro Piperò** ha saputo ben valorizzare, con innata eleganza.

Una giornata di gusto raffinato, tra cibo e vino. Il racconto di un filo mai interrotto con il passato, nei 650 ettari nel mediceo **Barco Reale**, settantotto ettari di vigne storiche e centoquaranta di uliveto, il resto boschivo e seminativo.

Armonia e longevità: lo scorrere del tempo nel Carmignano Villa di Capezzana DOCG

Suoli, esposizioni e microclima differenti: sabbia, argilla, ghiaia e galestro diventano *caos da cui tutto trae origine*, come diceva il compianto **Vittorio Contini Bonacossi**, primogenito di Ugo e promotore del Bio-Distretto di Montalbano; un sistema eterogeneo che diventa nutrimento di perle enologiche come i due **Carmignano Villa di Capezzana DOCG** in degustazione: l'anteprima del **2019** e una meravigliosa **Selezione del 2012**, progetto di una **Riserva di 3000 bottiglie** volutamente immesse sul mercato a dieci anni dalla vendemmia.

Il naso ammaliante di frutta rossa, amarena e prugna, si alterna alle note mediterranee di [alloro e salvia](#) e fanno largo a pepe nero, liquirizia e caffè. Il gusto è sapido, fresco e vellutato, i tannini ampi e dolci, la persistenza lunga e floreale. **Sangiovese e 20% di Cabernet Sauvignon**, come da disciplinare, affinati in tonneau per oltre un anno e in bottiglia per altri 12 mesi. Una longevità stupefacente che fa del **Carmignano di Capezzana** un assoluto protagonista della storicità del territorio.

Balsamico e speziato, il **Carmignano Riserva DOCG Trefiano 2018**, Sangiovese all'80% e 10% rispettivamente di Cabernet e Canaiolo, prodotto solo nelle annate migliori dai due vigneti che circondano la villa medicea di Trefiano del 1575.

Dal Sangiovese al Cabernet, i vini che raccontano la storia dei Conti Contini Bonacossi

Nasce dai cinque ettari della vigna Viticciana, il raffinato **Sangiovese 2016** in purezza intitolato a **Ugo Contini Bonacossi**, l'uomo che ha reso celebre nel mondo il nome di Capezzana, tra i primi in Italia ad esportare la propria produzione già dagli anni Sessanta.

Intrigante, intenso ed estremamente elegante, caratterizzato da frutta rossa e cuoio. Un purosangue capace di battere tutti in lunghezza e potenza nel tempo.

Un fuoriclasse l'**IGT Ghiaie della Furba 2018**, l'uvaggio bordolese nato dall'idea di Ugo Contini Bonacossi nel 1979, dedicato nel nome alla prima vigna situata sul terreno ghiaioso del torrente Furba. Elegante blend di vendemmie differenziate di Cabernet Sauvignon al 40% e restante in Syrah e Merlot. Affina in barrique dai 15 ai 18 mesi, più un anno in bottiglia.

Marasca e tabacco si alternano a profumi di viola ed erbe mediterranee, eucalipto, cacao e caffè. I tannini ancora scalpitanti sono comunque in equilibrio, la freschezza ben evidente e il finale lungo, avvolgente e fruttato. Un calice che invoglia e affascina allo stesso tempo.

Le eleganti sfumature di gusto del Vin Santo di Carmignano DOC Riserva 2014

Il rappresentante assoluto dell'autenticità dei vini di **Capezzana**. Prodotto in azienda sin dal 1925, il **Vin Santo** della famiglia Contini Bonacossi nasce dalla **selezione di Trebbiano e una piccola percentuale di San Colombano**, i cui grappoli appassiscono su castelli di graticci da settembre a febbraio. Il lungo riposo di un guerriero dall'armatura oro antico va dai cinque ai sette anni, in *caratelli* di varie tipologie, in prevalenza castagno.

Elegante color ambra e un vortice di profumi che va dalla buccia di mandarino al miele, dalla nocciola ai fichi secchi e arancia candita. Al palato è straordinariamente avvolgente, sorretto da una spalla acida che ne mitiga e perfeziona la dolcezza, con lunghe sfumature di albicocca e mandorle nel finale.

Un vino che fa pensare e riflettere, testimone dello scorrere degli anni, dell'arte e della storia di una grande famiglia.

Un *vino da meditazione* è il termine coniato per lui dal grande Veronelli: etichetta dalle eleganti sfumature di gusto di una delle più importanti aziende vitivinicole d'Italia.

Capezzana Conte Contini Bonacossi
Via Capezzana, 100 - Carmignano (Prato)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram