

ANNO DI FONDAZIONE 2010
 NOME DEL TITOLARE Gabriele Mazzeschi
 TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 13000
 VENDITA DIRETTA
 VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
 ETTARI DI VIGNETO 8
 OSPITALITÀ
 VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA
 PRODUZIONE DI OLIO

Gabriele Mazzeschi da qualche anno ha preso in mano le redini della storia azienda di famiglia Le Capanne, già produttrice di cereali e olio evo biologici da circa 30 anni. La grande passione per il mondo della viticoltura si esprime prima di tutto nelle pratiche biodinamiche che lui stesso mette in atto in vigna e nell'alta qualità dei vini. Rossi eleganti, bianco e rosato freschi e profumati, Vinsanto Riserva da meditazione. La cura dell'uva nella sua maturazione e del suo frutto durante la vinificazione è quasi maniacale; solo i grappoli migliori vengono selezionati durante la vendemmia manuale, il torchio regna ancora sovrano, maturazione dei rossi in barrique di rovere.

90

€ 18,00

Il Commendatore 2015

Da uve syrah, maturazione in barrique per 18 mesi. Colore rubino scuro e vivace. Al naso pepe e cassis varietali ma con accento mediterraneo, intensità e freschezza. Bocca ricca e salina con note di sottobosco e menta, finale tra anice, finocchio e bergamotto che maschera estrazione e alcol elevati.

88

👍 € 10,00

Foramacchie 2015

Da uve sangiovese 95% e cabernet sauvignon. Matura per 18 mesi in barrique usate. Porpora chiaro. Naso rustico, sapido e strepitosamente floreale di viola e fruttato di ciliegie e fragole. Bello anche il palato con sapidità e tannino ben dosati che rinnovano le sensazioni aromatiche accompagnando il sorso davvero compulsivo.