



VIGNA LA CASA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Der Caparzo Brunello di Montalcino DOCG Vigna la Casa ist ein echtes Weinjuwel, und nicht nur in Montalcino. „La Casa“ wurde nach einem Bauernhaus benannt, in dem früher die Bauern im Dienst der Besitzer des nahegelegenen Palazzo Montosoli wohnten. 1977 war der erste Jahrgang vom Brunello di Montalcino Vigna La Casa. Der Begriff Terroir war damals fast unbekannt und der Zonierung wurde wenige Bedeutung beigemessen. Die letztere wurde erst neulich in Montalcino eingeführt. Auch in dieser Hinsicht war Caparzo zukunftsweisend und produzierte in einem der bestgelegenen Weinberge der Gemeinde einen der ersten Brunello di Montalcino „Single Vineyard“. Mit dem Brunello di Montalcino La Casa hat Caparzo noch ein Ziel erreicht: Als eines der ersten Weingüter in Montalcino hat Caparzo Barrique-Fässer eingeführt, und damit einen Wein mit einer sanften und eleganten Seele geschaffen. Brunello di Montalcino Vigna La Casa entstammt aus einem einzigartigen Gebiet und bringt die große Leidenschaft und Erfahrung von Caparzo bei der Produktion von Spitzweinen hervor.

WEINBERG LA CASA:

Der Weinberg La Casa ist 5 ha groß, und befindet sich auf dem Hügel von Monsindoli, 275 m ü.M., nach Süden und Südosten ausgerichtet. Obwohl nicht besonders hoch, ist der Hügel von Monsindoli von Nebel und Frühlingsfrost geschützt. Die Trauben sind von unbestreitbarer Qualität. Der lokal Galestro genannte Boden ist ein dränierender Glimmerschiefer- und Lehmboden. Der Weinberg genießt eine ausgezeichnete Sonnenbestrahlung. Diese ist sehr wichtig am Nordhang der Gemeinde Montalcino, die niedrigere durchschnittliche Jahrestemperaturen aufweist, als die anderen Gebiete.

WEINLESE: von Hand.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: dauert 7 Tage und erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C bis 30°C. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Schalen wird der Schalenkontakt um 10/15 Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C bis 24°C. Die malolaktische Gärung erfolgt gleich nach dem Abstich.

AUSBAU IM HOLZFASS: mindestens 2 Jahre.

FLASCHENAUSBAU: mindestens 4 Monate.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 - 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: über 35 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 1977

FARBE: Rubinrot, das im Laufe der Jahre in Granatrot übergeht.

GERUCH: penetrantes Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren.

GESCHMACK: trocken, warm, gut ausgewogen und herb, gehaltvoll und anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG: passt ausgezeichnet zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, Spießbraten, Wild, geschmortem Fleisch, reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C, gewinnt, wenn 1-2 Stunden vor dem Servieren entkorkt wird.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700

Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@caparzo.com - www.caparzo.com