CAPARZO

CA' DEL PAZZO TOSCANA IGT

Il nome Cà del Pazzo deriva, secondo antichi mappali, dalla località oggi denominata Caparzo. Questa antica denominazione dà oggi nome a un vino che nasce da una selezione di Sangiovese e di Cabernet Sauvignon provenienti dai nostri vigneti situati a Caparzo e a San Piero Caselle. Cà del Pazzo è stato prodotto per la prima volta nel 1982 e può quindi essere considerato a tutti gli effetti uno dei primi Supertuscan prodotti nella zona del Brunello. Prodotto unicamente nelle migliori annate e in un limitato numero di bottiglie è destinato ad un pubblico di appassionati particolarmente preparati.

VIGNETI DI PROVENIENZA:
-Località **"Caparzo",** altitudine 220 metri, zona nord. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa.
-Località **San Piero – Caselle,** altitudine 250 metri, zona est. Terreno: sabbioso argilloso.
UVE: Sangiovese e Cabernet Sauvignon.
RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: separata per le diverse uve con durata di 6 giorni a 28-30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.
AFFINAMENTO IN LEGNO: si.
ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.
ACIDITÀ: 5,30 ‰
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 12 anni.
PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1982
COLORE: rosso rubino molto intenso.
PROFUMO: ampio e distinto, ben pronunciato con netta fragranza di mora matura e di radice di liquirizia, con memorie di confettura di marasca, tartufo bianco, spezie e vaniglia.
SAPORE: secco senza asperità, caldo, pieno e generoso, austero ma vellutato, con aristocratico fondo di mandorla tostata; la sensazione d'aroma, pulita ed elegante, si sofferma assai a lungo e si compiace in fine bocca.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

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