



CA' DEL PAZZO TOSCANA IGT

Auf den alten Karten war Cà del Pazzo der Name der heutigen Ortschaft Caparzo. Aus einer Selektion von Trauben aus unseren Weinbergen in Caparzo und San Piero Caselle wird ein Wein hergestellt, der nach dieser alten Ortschaft ernannt wurde. Cà del Pazzo wurde erstmals 1982 hergestellt und kann tatsächlich für einen der ersten Supertoskaner im Brunello-Gebiet gehalten werden. Er wird ausschließlich in den besten Jahren produziert. Die beschränkte Anzahl Flaschen ist einem Publikum von Weinkennern gewidmet.

HERKUNFT DER TRAUBEN:

- „Caparzo“, 220 m ü.M., Nordzone. Boden: pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden.

-San Piero - Caselle 250 m ü.M., Ostzone. Boden: Sand- und Lehmboden.

WEINLESE: von Hand.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: Die verschiedenen Rebsorten werden 6 Tage bei einer Temperatur von 28-30°C getrennt vergoren. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

AUSBAU IM HOLZFASS: der Wein wird teilweise im Holz ausgebaut.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 – 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: 12 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAH: 1982

FARBE: sehr kräftiges Rubinrot.

GERUCH: gehaltvoll und deutlich, sehr ausgeprägt; mit einer klaren Note von reifen Brombeeren und Lakritzenwurzel, erinnert an Sauerkirschenkonfitüre, weiße Trüffel, Gewürze und Vanille.

GESCHMACK: trocken und weich, warm, voll und großzügig, herb aber samtig, mit einem aristokratischen Abgang nach gerösteten Mandeln. Im Mund ist das Aroma rein, elegant und anhaltend. Der Abgang ist langanhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG: gebratenes und gegrilltes Fleisch, Trüffelgerichte, Pilze, reifer 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