



Chardonnay Igt Toscana

Ein einziger Besitzer, ein einziger Önologe, drei Weinkellereien in den Hauptweingebieten der Toskana, eine große Synergie zwischen den Abteilungen der Gruppe von Elisabetta Gnudi Angelini. Aus diesem Grund ist ein neuer Chardonnay-Wein entstanden, der mit Trauben aus den drei Gütern Caparzo, Borgo Scopeto und Doga delle Clavule produziert wird. Das historische Familienwappen verkörpert perfekt die drei Weingüter: Im Schild stehen drei Rosen für die drei Weingüter.

REBSORTEN: Chardonnay, Trebbiano, Moscato und Vermentino

MERKMALE UND URSPRUNG DER TRAUBEN:

Chardonnay: aus Montalcino, Castelnuovo Berardenga und Magliano; verleiht Weiche und Frische

Trebbiano: aus Castelnuovo Berardenga; verleiht eine intensive Farbe und Weißpflirsichnoten

Moscato: aus Montalcino; verleiht einen süßen und aromatischen Geschmack

Vermentino: aus Magliano in Toscana; ist weich und hat eine gute Struktur.

ERNTEMETHODE: mit Maschinen, welche die Blätter von den Trauben trennen.

Die verschiedenen Rebsorten und die verschiedenen Produktionsgebieten werden separat geerntet:

Magliano in Toscana: Chardonnay und Vermentino Ende August

Montalcino: Chardonnay und Moscadello Ende August

Castelnuovo Berardenga: Chardonnay und Trebbiano Anfang September

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: 15/16 Tage separate Weißgärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C. Die Gärung eines Teils der Chardonnay-Trauben wird gestoppt, damit sie einen Restzuckergehalt bis 3/4 Gramm pro Liter haben.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: keine.

FLASCHENAUSBAU: 1 Monat.

ALKOHOLGEHALT: 12,50%

SÄURE: 5 ‰

ERSTES PRODUKTIONSJAH: 2013

FARBE: Strohgelb bis Goldgelb, intensiv und leuchtend.

DUFT: Dieser Wein hat einen intensiven und eleganten Duft mit Fruchtnoten von Aprikosen und reifen Birnen, denen von Armomen von exotischen Früchten gefolgt werden.

GESCHMACK: süß, aromatisch, charakteristisch, manchmal lebhaft.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C



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