CAPARZO

LE GRANCE TOSCANA IGT

Il nome Le Grance deriva dai fabbricati fortificati, in uso nell'area senese durante il Medio Evo, che venivano utilizzati per la conservazione dei prodotti agricoli. Caparzo ha dato questo nome alla zona dove si trovano i vigneti che danno origine a questo vino, prodotto per la prima volta nel 1985. Le Grance è il perfetto esempio di come un'azienda situata in area vocata alla produzione di grandi vini rossi, riesca a produrre anche un importante vino bianco. Prodotto in origine esclusivamente con uve Chardonnay, dall'annata 1988 venne arricchito con l'aggiunta di Sauvignon Blanc e di Traminer. Si evolve in bottiglia ancora per diversi anni dopo la vendemmia. Può infatti essere conservato per circa 6/8 anni. Un vero e proprio bianco da invecchiamento sulle stile dei grandi vini d'Oltralpe.

VIGNETO DI PROVENIENZA:
Caparzo, ad un'altitudine di 220 metri, zona nord, vigneto di 3 ettari con esposizione sud-ovest. Terreno: formazione Pliocenica, Sedimentaria, Sabbioso-Argillosa.
UVE: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewürztraminer
RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: permanenza del mosto sulle bucce per 24 ore a bassa temperatura a cui segue pressatura soffice. Il mosto ottenuto inizia e completa la fermentazione in barrique di rovere francese (350 l). Segue periodo di battonage della durata di 2 mesi.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in barriques.
AFFINAMENTO IN LEGNO: si.
ALCOOL IN VOLUME:13,00% vol.
ACIDITÀ: 5,00 ‰
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 anni.
PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1985
COLORE: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
PROFUMO: fine, ampio, complesso, con sentori speziati e di frutta secca.
SAPORE: asciutto, pieno, armonico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti a base di pesce, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C circa, 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