



SANGIOVESE TOSCANA IGT

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, aber kein gemeinsamer Wein. Aus diesem Grund ist ein neuer Sangiovese-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.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: die Rebsorten werden separat vinifiziert. Die Schalenmazeration dauert 15 Tage bei einer Temperatur von 28°C. 15% der Sangiovese-Trauben aus Montalcino wird 48 Stunden einer Kaltmazeration bei 8°C unterzogen, um die primären Aromen zu extrahieren. Danach werden sie 7 Tage bei einer Temperatur von 25°C vergoren. Der Gärprozess wird unterbrochen, damit der Endverschnitt einen höheren Restzuckeranteil aufweist.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 – 13,50% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 2010

FARBE: intensives Rubinrot mit leichten Violettreflexen.

GERUCH: intensiv, fruchtig, würzig, mit Anklängen von reifen Brombeeren, Walderdbeeren, Gewürze und Vanille.

GESCHMACK: voll, fruchtig, anhaltend, weich, mit Anklängen von reifen Brombeeren, Walderdbeeren, Gewürzen und Vanille.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°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