



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC Vendemmia tardiva

Obwohl die Spätlese erst neulich eingeführt wurde, geht die Tradition des Moscadello im Brunellogebiet eine lange Zeit zurück. Im 17. Jahrhundert wurde der Moscadello unter anderem auch von Francesco Redi in seinem Dithyrambus als „Jener göttliche und reizende Moscadelletto von Montalcino“ beschrieben. Anfang Oktober werden die Trauben geerntet, gekellert und gepresst. Der Most wird in Barrique-Fässern aus französischer Eiche vergoren.

HERKUNFT DET TRAUBEN:

„Caparzo“, 220 m ü.M., Nordzone: 1,5 ha. Boden: pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden.

WEINLESE: von Hand.

TROCKUNGSVORGANG: an der Pflanze.

GÄRUNG: in Barrique-Fässern aus französischer Eiche bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C.

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

ALKOHOL: 15,00% Vol.

SÄURE: 5,5 - 6‰

RESTZUCKER: 90 g/l

LAGERFÄHIGKEIT: 10-15 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 1996

FARBE: intensives Goldgelb.

GERUCH: intensives Aroma, blumig, würzig.

GESCHMACK: angenehm süß, samtig, mit einem typischen Mandelabgang, sehr ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG: Gorgonzola und Stilton. Kuchen, die mit Dörrobst und Mandeln zubereitet werden.

SERVIERTEMPERATUR: 12 – 14°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