CAPARZO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Il Rosso di Montalcino DOC Caparzo è prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti in parte situati a nord e in parte a sud di Montalcino. I micro-climi delle diverse zone permettono di ottenere uno standard qualitativo costante anno dopo anno. Valida alternativa per il consumatore esigente, Il Rosso di Montalcino è armonico, elegante, sapido e di piacevole abbinamento.

VIGNETI DI PROVENIENZA:
-Località **"Caparzo",** altitudine 220 metri, zona nord: 6 ettari. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa.
-Località **"Il Cassero",** altitudine 270 metri, zona sud: 6 ettari. Terreno: formazione pliocenica a matrice sabbioso-pietrosa o scistico-argillosa.
-Località "**San Piero – Caselle"** altitudine 250 metri, zona est: 7 ettari. Terreno: sabbioso argilloso.
UVE: Sangiovese.
RACCOLTA: meccanizzata con tecnologia per separazione delle parti verdi.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesse per altri 5 giorni.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.
ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.
ACIDITÀ: 5‰
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 anni
PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1970
COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, viola mammola, lampone e melagrana.
SAPORE: caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, pasta con sughi, minestre di legumi, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, 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