



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Der Rosso di Montalcino DOC Caparzo wird mit eigenen Trauben aus den Weinbergen am Nord- und Südhang der Gemeinde Montalcino hergestellt. Die Mikroklimata der verschiedenen Gebiete ermöglichen Jahr für Jahr einen anhaltenden Qualitätsstandard. Der Rosso di Montalcino, eine interessante Alternative für anspruchsvolle Verbraucher, ist harmonisch, elegant und würzig und lässt sich gut kombinieren.

HERKUNFT DER TRAUBEN:

- „**Caparzo**“, 220 m ü.M., Nordzone: 6 ha. Boden: pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden.

- „Il Cassero“, 270 m ü.M., Südzone: 6 ha. Boden: pliozäner gesteinsreicher Sandboden oder Glimmerschiefer- und Lehmboden.

- „**San Piero - Caselle**“ 250 m ü.M., Ostzone: 7 ha. Boden: Sand- und Lehmboden.

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

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: dauert 7 Tage und erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C bis 30°C. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Schalen wird der Schalenkontakt um 5 Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

ALKOHOL: 12,50 – 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: 8 Jahre

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 1970

FARBE: kräftiges Rubinrot.

GERUCH: penetrantes Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, Veilchen, Himbeeren und Granatapfel.

GESCHMACK: warm, trocken, großzügig, ausgewogen.

SPEISEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch, Pasta mit Soße, Suppen mit Hülsenfrüchten, reifer Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C, gewinnt, wenn 1-2 Stunden vor dem Servieren entkorkt wird. auf.



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