



# CAPARZO

---

## GRAPPA RISERVA

---

*TRESTER:* Tresterweinbrand aus weiß und Rotweinsorten.

*DESTILLATIONSZEITRAUM:* in den Tagen nach dem Abstich des Mostes.

*DESTILLATIONSVERFAHREN:* mit mehrfach unterbrochenem Dampfstrom.

*REIFUNG:* 2 Jahre in kleinen Eichenfässern

*ALKOHOLGEHALT:* 43%

*ERSTES HERSTELLUNGSJAHR:* 1995

---

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

---

*FARBE:* Bernsteinfarben, mit goldgelben Farbtönen.

*GERUCHSEINDRUCK:* Würzig, Trockenfrüchte.

*GESCHMACKSEINDRUCK:* Trocken, warm, rund, mit lange währendem Aroma.

*SERVIERTEMPERATUR:* Raumtemperatur.



---

#### 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