



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

1970 war der erste Jahrgang von Brunello di Montalcino Caparzo. Damals war die Situation im Bezeichnungsgebiet ganz anders als heutzutage. In Montalcino gab es lediglich 13 Weinkellereien. Caparzo zählt deswegen zu den historischen Brunello-Produzenten. Die Traubenherkunft zeichnet sicher Brunello di Montalcino Caparzo aus. In Montalcino ist Caparzo eigentlich eines der sehr wenigen Güter mit Weinbergen in den verschiedenen Zonen des Produktionsgebiets. Was als ein Detail erscheinen mag, erweist sich als großer Vorteil. Dank der unterschiedlichen Lagen seiner Weinberge kann Caparzo die verschiedenen Mikroklimata und Terroirs in Montalcino am besten ausnutzen. Die in den lokalen Weinbergen geernteten Trauben werden sorgfältig erlesen. So werden die Voraussetzungen für die Produktion eines Weines mit allen Charakteristiken erfüllt, die den Brunello zu einem der beliebtesten Weine der Welt machen.

HERKUNFT DET TRAUBEN:

-„**Caparzo**“, 220 m ü.M., Nordzone: 8 ha. Boden: pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden.

-„**La Caduta**“, 300 m ü.M., Südwestzone: 7 ha. Boden: lockerer Glimmerschiefer- und Sandsteinboden mit erheblichem Skelettanteil.

-„**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: 2 ha. Boden: Sand- und Lehmboden.

WEINLESE: von Hand.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: in den ersten zwei Tagen des Gärprozesses werden die Traubenkernen sorgfältig untersucht. Falls sie nicht ausreichend reif sind, werden sie entfernt. Dies ist dank unserer technologisch zukunftsweisenden Gärbecken möglich. Die alkoholische Gärung dauert 7 Tage und erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 28°C und 30°C. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Schalen wird der Schalenkontakt um 10/15 Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C bis 24°C. Die malolaktische Gärung erfolgt gleich nach dem Abstich.

AUSBAU IM HOLZFASS: mindestens 2 Jahre.

FLASCHENAUSBAU: mindestens 4 Monate.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 – 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: über 30 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAH: 1970

FARBE: Rubinrot, das im Laufe der Jahre in Granatrot übergeht.

GERUCH: penetrantes Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren.

GESCHMACK: trocken, warm, intensiv, harmonisch, mild und gleichzeitig herb sowie anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG: gebratenes und gegrilltes Fleisch, Spießbraten, Wild, geschmortes Fleisch, reifer Käse.

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



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