



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vino di lunga tradizione proveniente dalle vigne di Caparzo (Nord), La Caduta (Ovest), il Cassero (Sud) e San Piero Caselle (Est).

Un Brunello dallo stile unico, enfatizzato dalla diversità dei microclimi.

UVE: Sangiovese

FERMENTAZIONE: tradizionale

MATURAZIONE:* 3 anni in botti tradizionali di rovere di Slavonia e rovere francese (50 - 80Hl)

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

ALCOOL IN VOLUME: 12,50 - 14,00%

ACIDITÀ: 5 - 6‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Oltre 20 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1970

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco.

SAPORE: asciutto, caldo, ben sostenuto, armonico, delicato e austero allo stesso tempo, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

*A partire dalla vendemmia 1995.



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



Vinho do filme *Cartas para Julieta*.

PROVA DA SAFRA 2007.

Jantar harmonizado, 16/07/2013. Adegas Brasil Delicatessen e MMV Importadora.