



*Fichas Técnicas*  
Itália



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

**TENUTA CAPARZO**

Corte:	100% Sangiovese Grosso
Origem:	Toscana - Itália
Envelhecimento:	3 anos em barris de carvalho tradicional esloveno e francês e descanso em garrafa por mais 12 meses.
Álcool:	14%
Guarda:	De 20 a 40 anos
Corpo:	Encorpado
Serviço:	16-18°C
Notas:	De cor vermelho intenso e brilhante, possui aromas penetrantes de frutas silvestres. Na boca é seco, delicado e complexo ao mesmo tempo, persistente.
Harmonização:	Ideal acompanhando carnes vermelhas assadas, grelhadas, refogadas e queijos.
Premiações:	92 pontos Robert Parker 2003. 90 pontos Wine Spectator 2003. 91 pontos Robert Parker 2004.
Produtor:	A Caparzo oferece produtos de qualidade superior usando técnicas de produção artesanal. Mais e 30 anos se passaram desde as primeiras parreiras plantadas. Desde então ela cresceu com respeito à tradição do Brunello e seus diversos terroirs.



MMV Importadora BR 116, N. 6907- Curitiba - PR - fone: 55 41 3264.7088 -  
[www.mmvinhos.com.br](http://www.mmvinhos.com.br)

*Safra 2006. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.*