



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

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