



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino di lunga tradizione, proveniente dai vigneti più giovani situati a Caparzo (Nord), al Cassero (Sud) e a San Piero Caselle (Est).

UVE: Sangiovese.

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 1 anno in botti tradizionali di rovere di Slavonia (50 - 80HI).

AFFINAMENTO: minimo 10 mesi in bottiglia.

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

ACIDITÀ: 5 - 6‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 4 - 8 anni, secondo le annate

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1970

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di viola mammola, lampone e melagrana.

SAPORE: caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, pasta con sughi, minestre di legumi, formaggi stagionati.

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

PROVA DE GARRAFA MAGNUM

PRESENTE DE NATAL



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



Truta defumada com tomates secos e salsinha picada. Chamuças Moçambicanas com salada de rúcula. Jantar em 27/12/2011 com o Sócio & Cia.