




---

## 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.*