



Brunello di Montalcino DOCG

Erzeuger:	Weingut Caparzo
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Brunello di Montalcino
Rebsorten:	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Boden:	Pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden
Ausbau/Reife:	Drei Jahre in traditionellen Fässern aus slawonischer und französischer Eiche (50-80 hl). Danach noch mindestens ein Jahr in der Flasche.
Eigenschaften:	Leuchtendes Rubinrot, das beim reiferen Wein in Granatrot übergeht. Kraftvolles, vielschichtiges Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert, mit fein eingewo- benen Holznoten, sehr elegant. Ein trockener und kraftvoller, dennoch eleganter, wei- cher Brunello. Warm, harmonisch und fein mit einem runden, langen Abgang. Serviertemperatur: 18 °C.
Ideal zu:	Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, reifem Käse.

