CAPARZO

Sangiovese Toscana IGT

Erzeuger:	**Weingut Caparzo**
Herkunft:	Toskana IGT-Anbaugebiet Toskana
Rebsorten:	85 % Sangiovese, 5% Merlot (Chianti Classico Gebiet), 5% Petit Verdot (Montalcino), 5% Alicante (Maremma)
Boden:	Lehmig, sandig, schlammig, locker
Ausbau/Reife:	Die alkoholische Gärung erfolgt über 15 Tage bei einer niedrigen Gärtemperatur von 28°C. Etwa 15% des in Montalcino geernteten Sangiovese wird die Maische für etwa 48 Stunden bei 8°C mazeriert, um die Duftstoffe intensiver aus den Traubenhäuten zu lösen. Die anschließende langsame alkoholische Gärung über 7 Tage bei 25°C dient dazu, den Gehalt am Restzucker n der endgültigen Cuvée etwas höher zu halten. Spontane malolaktische Gärung über 10 Tage. Zwei bis vier Monate Faßreife inTonneaux aus slawonischer Eiche sowie eine abschließende viermonatige Flaschenreife.
Eigenschaften:	Intensives Rubinrot. Fruchtig und würzig, herzhaft und rund mit gutem Abgang, erinnert an Brombeeren und Himbeeren. Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Wegen seiner fruchtigen Eigenschaften hervorragend geeignet zu Vorspeisen, weißem Fleisch sowie auch zu kräftigen Gerichten wie Braten, gegrilltem Fleisch, Aufschnitt und toskanischen Spezialitäten.
Besonderheiten:	Die Sangiovese-Trauben für diesen Wein kommen von den drei zusammengehörenden Weingütern in Montalcino, Castelnuovo Berardenga und Magliano und bringen Eleganz in den Wein. Alicante aus Magliano in der Maremma sorgt für Farbe und Tannine, Merlot aus Castelnovo Berardenga im Chianti für Harmonie und Duft sowie Petit Verdot aus Montalcino für Struktur und Farbe.

© Vinissimo GmbH, München

VINISSIMO