



Brunello di Montalcino DOCG

Erzeuger:	Weingut Caparzo
Herkunft:	Toskana 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 eingewobenen Holznoten, sehr elegant. Ein trockener und kraftvoller, dennoch eleganter, weicher Brunello. Warm, harmonisch und fein mit einem runden, langen Abgang.
Serviertemperatur: 18 °C.

Ideal zu: Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, reifem Käse.