



---

---

## Rosso di Montalcino DOC

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
DOC-Anbaugebiet Rosso  
di Montalcino

**Rebsorten:** 100% Sangiovese Grosso  
(Brunello)

**Boden:** Pliozäner sedimentärer Sand- und  
Lehmboden

**Ausbau/Reife:** Ein Jahr in traditionellen Holzfässern (50 hl) aus slawonischer Eiche,  
danach noch mindestens 10 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Intensives Rubinrot.  
Vielfältiger und nachhaltiger Duft, der an Himbeeren, Veilchen und Granat-  
apfel erinnert. Ein trockener, mittelkräftiger Wein mit guter Balance zwischen  
Tannin, Holz und Körper, der von feinen Fruchtnoten dominiert wird. Sehr  
ausgewogen und rund mit schönem, harmonischem Abgang.  
Serviertemperatur: 18 °C.

**Ideal zu:** Rotem Fleisch, Nudelgerichten, Gemüsesuppen, reifem Käse.

