



---

---

## Cà del Pazzo Toscana IGT

---

---



**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
DOC-Anbaugebiet S. Antimo

**Rebsorten:** 50% Sangiovese Grosso und  
50% Cabernet Sauvig

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

**Ausbau/Reife:** Die Trauben werden getrennt geerntet. Erst nach der malolaktischen Gärung werden die beiden Weine vermählt. Der Wein reift dann 18 Monate im Barrique aus französischer Eiche und wird anschließend für ein Jahr in der Flasche verfeinert.

**Eigenschaften:** Tiefes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen.  
Der vielschichtige, charaktervolle, ausdrucksvolle Duft, zeigt eindeutige Aromen von reifen Brombeeren und Süßholzwurzeln und erinnert an Sauerkirschkonfitüre, weiße Trüffel, Gewürze und Vanille. Ein Wein mit deutlichen Tanninen, ohne jedoch hart zu sein; warm, voll, großzügig und samtig, mit einem feinem Nachgeschmack von gerösteten Mandeln. Die Empfindung dieses reinen und eleganten Weines ist sehr nachhaltig und hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack.  
Serviertemperatur: 18 °C.

**Ideal zu:** Braten, gegrilltem Fleisch, Trüffelgerichten, Pilzen und reifem Käse sowie Fischsuppe nach Livorneser Art