

Caparzo

BRUNELLO DI MONTALCINO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
GRADI ALCOLICI:	13,5 %
UVAGGIO:	Sangiovese
TIPOLOGIA VINO:	Rosso DOCG



Caparzo è una tra le più longeve cantine di Montalcino, produce Brunello dai primi degli anni '70. Dopo la fermentazione viene fatto maturare per 2 anni in botti di rovere dopodiché viene messo in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi. Al naso è complesso, aromatico e intenso con note che ricordano frutta a bacca rosso matura, viola, tabacco e leggermente balsamico. In bocca è caldo, corposo, leggermente sapido con tannini morbidi e eleganti.

