



# Brunello La Casa 2017

## Tenuta Caparzo



Artikel Nr.	08050
Land	Italien
Herkunft	Toskana - Montalcino
Rebsorte	Sangiovese Grosso (100%)
Qualitätsbezeich.	Brunello di Montalcino DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques. Anschließend weitere 24 Monate in französischen Eichenfässern. Es folgt eine 15-monatige Flaschenreife.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Im Glas in einem tiefdunklen Granatrot. La Casa ist ein beeindruckender und edler Brunello mit intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten, delikaten Gewürzen, Eukalyptus, samtigem Leder und verlockender, einladender Vanille. Seine außergewöhnliche Verschmelzung von Wärme und Struktur verleiht ihm eine einzigartige Persönlichkeit.
Empfehlung	alles vom Grill, deftige Wildgerichte und Pasta aller Art
Über den Winzer	Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebzigern Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt: Sowohl der Ausbau des ersten lagenreinen Brunello (La Casa), als auch dessen Ausbau im kleinen Barrique-Fass und der erste "Super-Tuscan" Montalcinos (Ca' del Pazzo) waren wichtige Neuerungen für die dortige Weinwirtschaft.