



## Rosso di Montalcino 2020

### Tenuta Caparzo



|                 |  |
|-----------------|--|
| Artikel Nr.     | 08058  |
| Land            | Italien  |
| Herkunft        |  |
| Rebsorte        | Sangiovese (100%)  |
| Geschmack       | trocken  |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C  |
| Ausbau          | Reift für 18 Monate in mittelgroßen (700l) Eichenholzfässern aus französischer Eiche, danach weitere 12 Monate in der Flasche  |
| Füllmenge       | 0,750l   |
| Beschreibung    | Intensives Rubinrot, in der Nase entfaltet sich ein feiner und komplexer Duft mit Aromen von Vanille und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen ist er warm, nachhaltig harmonisch und eher trocken. Die süßlichen Cassisnoten treffen auf gut eingebundenen Holznoten. Ein sehr komplexer Wein.  |
| Empfehlung      | Suppen, Nudelgerichten, Gemüse, gegrilltem und geschmortem Fleisch   |
| Über den Winzer | Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebziger 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. |