



Rosso di Montalcino DOC

Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
DOC-Anbaugebiet Rosso
di Montalcino

Rebsorten: 100% Sangiovese Grosso
(Brunello)



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 Granatapfel 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.

ideal zu: rotem Fleisch, Nudelgerichten, Gemüsesuppen, reifem Käse