



La Caduta Rosso di Montalcino DOC

Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
DOC-Anbaugebiet Rosso di
Montalcino
Weinberg La Caduta

Rebsorten: 100% Sangiovese Grosso
(Brunello)



Ausbau/Reife: 18 Monate in mittelgroßen (700l) Eichenholzfässern aus französischer Eiche, danach weitere 12 Monate in der Flasche.

Eigenschaften: Intensives Rubinrot.
Fein und komplex im Duft, mit Anklängen von Vanille und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen trocken, warm, harmonisch und nachhaltig, mit fein eingebundenen Holznoten. Für einen Rosso di Montalcino sehr hochwertig und komplex, erinnert er mehr an einen Brunello.

ideal zu: Suppen, Nudelgerichten, Gemüse, gegrilltem und geschmortem Fleisch

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2007, 2006