



---

---

## La Caduta Rosso di Montalcino DOC

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

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

**Rebsorten:** 100% Sangiovese Grosso  
(Brunello)

**Boden:** lockerer Glimmerschiefer- und Sand-  
steinboden mit erheblichem  
Skelettanteil

**Ausbau/Reife:** 18 Monate in mittelgroßen (700l) Eichenholzfässern aus französischer Eiche, danach weitere zwölf 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.  
Serviertemperatur: 18 °C.

**Ideal zu:** Suppen, Nudelgerichten, Gemüse, gegrilltem und geschmortem Fleisch.

