Rosso di Montalcino

Caparzo

De Rosso di Montalcino van Caparzo heeft aangename aroma's van viooltjes, framboos en granaatappel. In de verte bespeur je ook wat versgemalen peper.
In de smaak veel fruit, met vooral rijpe bessen. De wijn heeft aangename tannines, iets van vanille en een lichte kruidigheid.

Druivensoort Sangiovese
Herkomst: Montalcino, Toscane, Italië

Wijngaard

De Sangiovese druiven voor de Rosso di Montalcino van Caparzo komen van 3 verschillende percelen:

"Caparzo": 220 meter boven zeeniveau in het noordelijke deel van de appellatie; 8 hectare. Zand-klei-achtige bodem.

"Il Cassero": 270 meter boven zeeniveau in het zuidelijke deel van de appellatie; 6 hectare.
Zandsteen, schist en klei in de bodem.

"San Piero – Caselle": 250 meter boven zeeniveau in het oostelijke gedeelte van de appelatie; 2 hectare. Zand- en kleibodem.

Vinificatie

Alle druiven worden met de hand geoogst. Na de alcoholische vergisting rijpt de wijn 5 dagen op de schilletjes. Vervolgens vindt een malolactische vergisting plaats, waarna de wijn 18 maanden op Slavonisch eiken (grote houten vaten) rijpt en kort op de fles.

Achtergrond

Het begin van de geschiedenis van Caparzo gaat terug tot het einde van de jaren zestig. Toen kocht een groep vrienden, dol op Toscane en wijn, een oude ruïne met wijngaarden in Montalcino . Op dat moment waren er slechts 13 producenten/bottelaars en eigenlijk was dit het begin van het ontstaan van Brunello di Montalcino, zoals we het nu kennen.
In 1998 kwam het landgoed op een keerpunt toen Elisabetta Gnudi

Angelini Caparzo kocht. Ze voerde onmiddellijk haar doelstellingen uit: traditie combineren met innovatie om een ??wijn van hoge kwaliteit te creëren.
Momenteel is het 190 ha. groot, waarvan 90 ha. beplant met wijngaarden en 4 ha. met olijfbomen. Door de ligging van de wijngaarden in het traditionele deel van het Montalcino-gebied, in het noorden, is de stijl van de wijn compact, aromatisch en koel.

Herkomst