Sangiovese Rosso di Toscana

Caparzo



Aardbeien, zwarte bes en zeer soepele tannines. Een laurierdropje en de Toscaanse zomerzon kenmerken deze mensenvriend.
Rode wijn met donkere kenmerken zoals mokka en espresso, van de druif die vooral bekend is dankzij Chianti en Brunello di Montalcino. Maar zonder de bekende lange tijd om op dronk te komen of zo zwaar en krachtig als die twee wel kunnen zijn.

Druivensoort Sangiovese
Herkomst: Montalcino, Toscane, Italië

Wijngaard

De jonge stokken op de rijkere en lager gelegen bodems tussen Montalcino en het domein Caparzo. De druiven voor deze sangiovese komen van 3 verschillende domeinen: Caparzo, Borgo Scopeto en Doga delle Clavule.

Vinificatie

Drie maanden rijping op grote Sloveense eiken vaten (botte) vijlen de scherpe hoekjes van deze fruitige plezierwijn.

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

