



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

La prima annata del Brunello di Montalcino Caparzo è datata 1970, anni in cui la situazione della denominazione era totalmente diversa da quella attuale. All'epoca infatti le cantine esistenti a Montalcino erano solamente 13, e questo dato colloca Caparzo tra le aziende storiche nella produzione di Brunello. La particolarità del Brunello di Montalcino Caparzo è sicuramente la provenienza del Sangiovese. L'azienda, infatti, è una delle pochissime cantine a Montalcino che vanta la proprietà di vigneti nelle diverse zone geografiche del territorio di produzione. Quello che potrebbe apparire un semplice dettaglio in realtà si rivela un importante plus, visto che grazie ai differenti posizionamenti delle vigne Caparzo può sfruttare al massimo i diversi microclimi e terroir presenti a Montalcino. Le uve raccolte nei vigneti distribuiti sul territorio vengono accuratamente selezionate, in modo da creare le premesse per un vino complesso che assommi in sé tutte le caratteristiche che rendono il Brunello uno dei vini più apprezzati nel mondo.

AREE DI PROVENIENZA DELLE UVE:

-Località "Caparzo", altitudine 220 metri, zona nord: 8 ettari. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argilloso.

-Località "La Caduta", altitudine 300 metri, zona sud-ovest: 7 ettari. Terreno: formazione scistosa arenacea, sciolto e ricco di scheletro.

-Località "Il Cassero", altitudine 270 metri, zona sud: 6 ettari. Terreno: formazione pliocenica a matrice sabbioso-pietrosa o scistico-argillosa.

-Località San Piero - Caselle altitudine 250 metri, zona est: 2 ettari. Terreno: sabbioso argilloso.

RACCOLTA: manuale.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: particolare attenzione durante i primi due giorni del periodo fermentativo ai vinaccioli che vengono eliminati nel caso in cui non si rivelassero sufficientemente maturi. L'operazione è possibile grazie alle nostre vasche di fermentazione tecnologicamente all'avanguardia. La fermentazione alcolica dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesse per altri 10/15 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea, a temperatura controllata tra i 20 ed i 24 °C, ed immediatamente successiva alla svinatura.

AFFINAMENTO IN LEGNO: minimo 2 anni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 4 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITA': tra 5 e 5,5‰

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: Oltre 30 anni.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1970

COLORE: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco.

SAPORE: asciutto, caldo, ben sostenuto, armonico, delicato e austero allo stesso tempo, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700

Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@caparzo.com - www.caparzo.com