Wine Travels For You
Viale della libertà 12 - Italy
Tel. +39 0577 846021
info@winetravelsforyou.com

Caparzo

L'Azienda

Caparzo è una delle tenute più prestigiose e popolari di Montalcino per la qualità e per lo stile particolare dei vini.

Caparzo è stato il primo a comprende le influenze del “terroir” sulle caratteristiche dei vini.
Da questo concetto nasce il **Brunello di Montalcino Vigna “La Casa”** e **Rosso di Montalcino “Vigna la Caduta”**. Altri vini prodotti dall’azienda molto apprezzati sono il **Ca’ del Pazzo** (Sangiovese/Cabernet Sauvignon) e **Le Grance** (Chardonnay, Sauvignon Blanc e Traminer). La produzione include anche il **Moscatello di Montalcino Vendemmia Tardiva**, **Grappa di Brunello**, **Grappa Riserva**.

Ancora oggi si sperimentano innovativi sistemi di allevamento ed, in particolare, diverse selezioni clonali nei terreni di proprietà, che si estendono su una superficie di circa 200 ettari, 90 dei quali coltivati a vigneto, 4 a oliveto, 87 a bosco e 19 attualmente a seminativo e resedi.

Caparzo svolge un’attività che mira ad ottenere prodotti al vertice della qualità, raggiunta con tecniche produttive meticolose e di tipo artigianale, ma rivela tuttavia una mentalità moderna

nella gestione, efficiente e capace nei rapporti commerciali. Sono passati più di quarant'anni dai primi filari di vigne e dalle prime esperienze di cantina. Caparzo, in questo tempo, cresciuta nel rispetto della tradizione del Brunello e dei differenti terroir del comprensorio, ha saputo esaltare i propri vini con spirito creativo e voglia d'innovazione, esprimendo il massimo rigore qualitativo. Proprio per questo, i vini di Caparzo sono stati adottati dai più famosi ristoranti del mondo, serviti negli incontri internazionali e nelle cene ufficiali di Stato.

La cantina di vinificazione, con vasche di acciaio inox, è corredata delle più evolute attrezzature enologiche. L'affinamento dei vini viene realizzato in una cantina dotata di tradizionali botti di rovere di Slavonia da 50/80 Hl e botti da 30 Hl in rovere di Allier. Infine, tonneaux e barriques da 500-700 litri per complessivi 1600 ettolitri.

Produzioni

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva

Il **Brunello di Montalcino Riserva** di Caparzo viene prodotto solo ed esclusivamente nelle migliori annate, da uve selezionate personalmente dall'enologo Massimo Bracalente.
Le uve provengono dai vigneti situati nella zona nord di Montalcino ad un'altitudine di 220 metri slm e in parte dai vigneti situati a sud di Montalcino a 270 metri slm. In entrambi i casi i vigneti sono su terreni di formazione pliocenica a matrice sabbioso-pietrosa ed esposti verso sud, sud-est. La Riserva raggiunge la sua migliore espressione dopo qualche anno dall'imbottigliamento. Prodotta in un limitato numero di bottiglie, la Riserva è destinata a un pubblico di appassionati particolarmente preparati ed attenti. Una riserva classica e completa capace di risvegliare nei palati più esperti sensazioni uniche. La prima annata del Brunello di Montalcino DOCG Riserva Caparzo è datata 1980. Il vino è caratterizzato da una longevità che può raggiungere anche i 40 anni.

UVE: Sangiovese

RACCOLTA: selezione manuale
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: 1 anno in tonneaux di rovere Francese di 500 l. e 2 anni in botti di rovere Francese e di Slavonia da 30Hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

ACIDITÀ: 5,20 ‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: oltre 35 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1980

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: arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 2 - 3 ore prima di servirlo.

Vigna La Casa Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Il Caparzo **Brunello di Montalcino DOCG Vigna la Casa** può essere considerato un verogioiello enologico e non solo di Montalcino. L'origine del nome LA CASA deriva dal fatto chein passato questo era uno dei poderi dove abitavano alcuni contadini alle dipendenze deiproprietari del Palazzo Montosoli, situato a poche centinaia di metri. La prima annataprodotta del Brunello di Montalcino Vigna La Casa è stata il 1977.
All'epoca poco si sapevadi terroir e poca attenzione veniva data al concetto di zonazione, introdotto a Montalcinosolo in anni recenti. Caparzo anche in questo caso è stata un'azienda all'avanguardia nelprodurre uno dei primi "Single Vineyard" Brunello di Montalcino in uno dei vigneti piùprivilegiati del Comune.
Con il Brunello di Montalcino La Casa, Caparzo ha segnato ancheun altro traguardo: quello di essere una delle prime aziende a introdurre la barrique aMontalcino, riuscendo a creare un vino dall'anima gentile ed elegante. Il Brunello diMontalcino Vigna La Casa è il frutto di un territorio unico ed esprime tutta la grandepassione e la lunga esperienza di Caparzo nel produrre vini di eccellenza.

Vigneto La Casa:
Il Vigneto La Casa, con i suoi 5 ettari, si trova sulla collina di Montosoli, a 275 metri slm, conesposizione da sud a sud-est. La collina di Montosoli non è una grande collina, eppure la sua leggeraelevazione la preserva sia dalle nebbie che dalle gelate primaverili consentendo una qualità delle uveincontestabile. Il terreno è di formazione scistico-argillosa, noto con il nome di galestro ed èdotato di un buon drenaggio. Il vigneto gode di ottima luminosità, aspetto molto importanteper questa zona del versante nord di Montalcino che presenta temperature medie annualiinferiori rispetto ad altri versanti.

UVE: Sangiovese.

RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C acui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmentepregiate 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: 1 anno in tonneaux di rovere francese (500 l.) e 24 mesi inbotti di rovere francese (30 Hl).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 8 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

ACIDITA': 5,14‰

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: oltre 35 anni.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1977

COLORE: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.
PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco, speziee vaniglia.
SAPORE: asciutto, caldo, ben equilibrato nella sua austerità, ampio e persistente.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con arrosti, carni grigliate e allo spiedo,selvaggina, brasati, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

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.

VIGNETI DI PROVENIENZA:

-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 scistoso 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.

UVE: Sangiovese.

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 delle stage 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: 3 anni in botti tradizionali di rovere di Slavonia da 80 Hl e rovere francese da 50 Hl

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: arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

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

La Caduta Rosso di Montalcino D.O.C.

La Caduta è il nome di un vigneto situato a sud di Montalcino con una superficie di 7,5 ettari. Caparzo ha deciso di utilizzare una parte di questo splendido vigneto per produrre un cru di Rosso di Montalcino. Il Rosso di Montalcino DOC La Caduta risulta pertanto un vino di caraturasuperiore rispetto alla media della denominazione. Rappresenta infatti un'eccezione alla regolache fa del Rosso di Montalcino un "fratello minore del Brunello" e in questo senso pochi altripossono reggere il paragone con La Caduta.

VIGNETO LA CADUTA:
E' situato nel versante Sud – Ovest di Montalcino ad un'altitudine che va dai 280 ai 300 metris.l.m. e risente dei venti marini. Si tratta di un terreno formato da conglomerati poligenici,arenarie grossolane, ciottoli di eurite e sabbie.

UVE: Sangiovese.

RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C a cuiseguono dell' estage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate vieneallungato il periodo di contatto con le stesse per altri 10 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.
AFFINAMENTO IN LEGNO: 18 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 l.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 4 mesi.

ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.

ACIDITÀ: 5,40‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1991

COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: fine, complesso, con profumo di vaniglia e sentori di piccoli frutti neri di bosco

SAPORE: caldo, asciutto, persistente, armonico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: minestre, pasta e legumi, carni grigliate, brasate o in umido.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Il **Rosso di Montalcino DOC** Caparzo è prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti in parte situati a nord e in parte a sud di Montalcino. I micro-climi delle diverse zone permettono di ottenere uno standard qualitativo costante anno dopo anno. Valida alternativa per il consumatore esigente, Il Rosso di Montalcino è armonico, elegante, sapido e di piacevole abbinamento.

VIGNETI DI PROVENIENZA:

-Località “Caparzo”, altitudine 220 metri, zona nord: 6 ettari. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa.
-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: 7 ettari. Terreno: sabbioso argilloso.

UVE: Sangiovese.
RACCOLTA: meccanizzata con tecnologia per separazione delle parti verdi.
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 5 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.
AFFINAMENTO IN LEGNO: 1 anno in botti tradizionali di rovere di Slavonia da 50 e 80 Hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi.

ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.

ACIDITÀ: 5‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 anni

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1970

COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, viola mammola, lampone e melagrana.

SAPORE: caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, pasta con sughi, minestre di legumi, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

Cà del Pazzo Toscana I.G.T.

Il nome **Cà del Pazzo** deriva, secondo antichi mappali, dalla località oggi denominata Caparzo. Questa antica denominazione dà oggi nome a un vino che nasce da una selezione di Sangiovese e di Cabernet Sauvignon provenienti dai nostri vigneti situati a Caparzo e a San Piero Caselle.
Cà del Pazzo è stato prodotto per la prima volta nel 1982 e può quindi essereconsiderato a tutti gli effetti uno dei primi Supertuscan prodotti nella zona del Brunello. Prodotto unicamente nelle migliori annate e in un limitato numero di bottiglie è destinato ad un pubblicodi appassionati particolarmente preparati.

VIGNETI DI PROVENIENZA:
-Località "Caparzo", altitudine 220 metri, zona nord. Terreno: formazione pliocenica,sedimentaria, sabbioso-argillosa.
-Località San Piero – Caselle, altitudine 250 metri, zona est. Terreno: sabbioso argilloso.

UVE: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: separata per le diverse uve con durata di 6 giorni a 28-30 °Ca cui seguono delestage e rimontaggi.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.
AFFINAMENTO IN LEGNO: 24 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 l.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi.

ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.

ACIDITÀ: 5,30 ‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 12 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1982

COLORE: rosso rubino molto intenso.
PROFUMO: ampio e distinto, ben pronunciato con netta fragranza di mora matura e di radice diliquirizia, con memorie di confettura di marasca, tartufo bianco, spezie e vaniglia.
SAPORE: secco senza asperità, caldo, pieno e generoso, austero ma vellutato, conaristocratico fondo di mandorla tostata; la sensazione d'aroma, pulita ed elegante, si soffermaassai a lungo e si compiace in fine bocca.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi, formaggistagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo**.**

Le Grance Toscana I.G.T.

Il nome **Le Grance** deriva dai fabbricati fortificati, in uso nell'area senese durante il Medio Evo, che venivano utilizzati per la conservazione dei prodotti agricoli. Caparzo ha dato questo nome alla zona dove si trovano i vigneti che danno origine a questo vino, prodotto per la prima volta nel 1985. Le Grance è il perfetto esempio di come un'azienda situata in area vocata alla produzione di grandi vini rossi, riesca a produrre anche un importante vino bianco. Prodotto in origine esclusivamente con uve Chardonnay, dall'annata 1988 venne arricchito con l'aggiunta di Sauvignon Blanc e di Traminer. Si evolve in bottiglia ancora per diversi anni dopo la vendemmia. Può infatti essere conservato per circa 6/8 anni. Un vero e proprio bianco da invecchiamento sulle stile dei grandi vini d'Oltralpe.

VIGNETO DI PROVENIENZA:
Caparzo, ad un'altitudine di 220 metri, zona nord, vigneto di 3 ettari con esposizione sudovest.

Terreno: formazione Pliocenica, Sedimentaria, Sabbioso-Argillosa.

UVE: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewürztraminer

RACCOLTA: manuale.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: permanenza del mosto sulle bucce per 24 ore a bassa temperatura a cui segue pressatura soffice. Il mosto ottenuto inizia e completa la fermentazione in barrique di rovere francese (350 l). Segue periodo di battonage della durata di 2 mesi.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in barriques.
AFFINAMENTO IN LEGNO: 9 mesi in barriques di rovere francese da 350 l.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi.

ALCOOL IN VOLUME:13,00% vol.

ACIDITÀ: 5,00 ‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1985

COLORE: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
PROFUMO: fine, ampio, complesso, con sentori speziati e di frutta secca.

SAPORE: asciutto, pieno, armonico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti a base di pesce, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C circa, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.

San Giovese I.G.T. Toscana

Una Proprietà, un unico Enologo, tre cantine nelle tre principali zone vitivinicole della Toscana, una grande sinergia tra i comparti del gruppo di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini ma la mancanza di un vino comune. Questa è la motivazione che ha portato alla nascita del nuovo Sangiovese Igt prodotto con uve provenienti dalle tre aziende: Caparzo, Borgo Scopeto e Doga delle Clavule. Lo stemma storico familiare si presta in maniera sorprendente a rappresentare le tre aziende: nello scudo si riconoscono tre rose a simboleggiare le tre aziende vitivinicole.

UVE: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante.

CARATTERISTICHE E PROVENIENZE DELLE UVE:

Sangiovese: proveniente da Montalcino, da Castelnuovo Berardenga e da Magliano in Toscana.

Alicante: proveniente da Magliano in Toscana dona colore intenso e sapidità.
Merlot: proveniente da Castelnuovo Berardenga e Montalcino, dona profumo e rotondità.
Petit Verdot: proveniente da Montalcino, dona struttura e colore.

TECNICA DI VENDEMMIA: meccanizzata con tecnologia per separazione delle parti verdi. Vendemmie separate a seconda della zona di produzione e del vitigno:

Magliano inToscana: Alicante ad inizio Settembre, Sangiovese a metà Settembre.

Montalcino: Sangiovese e Petit Verdot ad inizio Ottobre.

Castelnuovo Berardenga: Merlot a metà Settembre, Sangiovese a metà Ottobre.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: vinificazione separata con una macerazione di 15 giorni a 28 °C– sul 15% del Sangiovese prodotto a Montalcino viene svolta una criomacerazione allatemperatura di 8 °C per 48 ore per l'estrazione dei profumi primari e poi una fermentazione di 7giorni a 25 °C con blocco per poter avere un residuo zuccherino più alto nel blend finale.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% vol.

ACIDITA': 5,00‰

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2010

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso, fruttato e speziato, con sensazioni di mora matura, fragolina di bosco,spezie e vaniglia.

SAPORE: pieno, fruttato, persistente, morbido, con sensazioni di mora matura, fragolina dibosco, spezie e vaniglia sul finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

Chardonnay I.G.T. Toscana

Una Proprietà, un unico Enologo, tre cantine nelle tre principali zone vitivinicole della Toscana,una grande sinergia tra i comparti del gruppo di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini. Questa èla motivazione che ha portato alla nascita del nuovo Chardonnay Igt prodotto con uve provenientidalle tre aziende: Caparzo, Borgo Scopeto e Doga delle Clavule. Lo stemma storico familiare sipresta in maniera sorprendente a rappresentare le tre aziende: nello scudo si riconoscono trerose a simboleggiare le tre aziende vitivinicole.

UVE: Chardonnay, Trebbiano, Moscato e Vermentino

CARATTERISTICHE E PROVENIENZE DELLE UVE:
Chardonnay:proveniente da Montalcino, da Castelnuovo Berardenga e da Magliano donamorbidezza e freschezza
Trebbiano: proveniente da Castelnuovo Berardenga dona colore intenso e note di Pesca bianca

Moscato: proveniente da Montalcino dona un sapore dolce, aromatico,
Vermentino: proveniente da Magliano in toscana delicato e di buona struttura.

TECNICA DI VENDEMMIA: meccanizzata con tecnologia per separazione delle parti verdi.

Vendemmie separate a seconda della zona di produzione e del vitigno:

Magliano in Toscana: Chardonnay e Vermentino a fine agosto

Montalcino: Chardonnay e Moscadello a fine agosto
Castelnuovo Berardenga: Chardonnay e Trebbiano a inizio settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA: fermentazione separata in bianco a temperatura controllata 16-18 °C per 15/16 giorni. Per una parte dello Chardonnay viene bloccata la fermentazione perconservare ¾ grammi zucchero litro.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non viene effettuata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

ACIDITA': 5 ‰

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2013
COLORE: tonalità comprese fra il giallo paglierino e il giallo dorato, carico e luminoso.
PROFUMO: E' un vino dal profumo intenso ed elegante, con note fruttate di albicocca e pera matura seguite da aromi di frutta esotica.

SAPORE: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Moscadello di Montalcino D.O.C. Vendemmia Tardiva

Il **Moscadello** ha nella zona del Brunello tradizioni molto antiche, anche se il metodo della raccolta tardiva nasce in epoche più recenti. Tra le varie testimonianze storiche il Moscadello viene descritto nel XVII secolo dal Redi nel suo ditirambo come "Quel sì divino e leggiardettoMoscadelletto di Montalcino". Le uve di Moscato Bianco raccolte agli inizi di ottobre vengono pigiate e pressate, l'estratto ottenuto è fatto fermentare in barriques di rovere francese.

VIGNETO DI PROVENIENZA:
-Località "Caparzo", altitudine 220 metri, zona nord: 1,5 ettari. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa

UVE: Moscato bianco.

RACCOLTA: manuale.

APPASSIMENTO: sulla pianta.
FERMENTAZIONE: in barriques di rovere francese a temperatura controllata di 20 °C.

AFFINAMENTO IN LEGNO: 12 mesi in barriques di rovere francese.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi.

ALCOOL IN VOLUME: 15,00% vol.

ACIDITÀ: 6,00 ‰

RESIDUO ZUCCHERINO: 90 g/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1996

COLORE: giallo dorato intenso.

PROFUMO: aroma intenso, floreale, speziato.
SAPORE: gradevolmente dolce, vellutato, con caratteristico retrogusto di mandorla, di grande equilibrio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggio gorgonzola e stilton. Dolci a base di frutta secca e mandorle.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 – 14 °C

Degustazioni

Caparzo è lieta di accoglierVi per darVi il piacere di avvicinarVi al mondo del vino.

Bere il territorio

Nel corso della visita Vi faremo conoscere la storia e le origini del Brunello di Montalcino e degli altri vini di nostra produzione.
Vedrete dove sono situati i meravigliosi vigneti, entrerete nella cantina dove effettuiamo l'affinamento ed avrete anche la possibilità di scoprire pratiche enologiche di alto profilo.
Concludendo in bellezza avrete l'occasione di degustare i nostri vini apprezzandone la finezza e l'eleganza

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC**
- **Brunello di Montalcino DOCG**

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l’arco dell’anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l’affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 8, massimo 50 partecipanti.