



---

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

---

Der Brunello di Montalcino Riserva Caparzo wird ausschließlich in den besten Jahren produziert. Die Trauben werden persönlich von unserem Önologen *Massimo Bracalente* selektioniert. Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Nordzone von der Gemeinde Montalcino (220 m ü.M.) und teilweise aus Weinbergen in der Südzone (270 m ü.M.). Die Weinberge beider Zonen wachsen auf pliozänen gesteinsreichen Sandböden, die nach Süden und Südosten ausgerichtet sind. Einige Jahre nach der Abfüllung erreicht der Riserva seine volle Reife. Die beschränkte Anzahl Flaschen des Riserva ist besonders aufmerksamen Weinkennern gewidmet. Eine klassische und volle Riserva, die bei den Expertesten einzigartige Gefühle wecken wird. 1980 wurde der Brunello di Montalcino DOCG Riserva Caparzo zum ersten Mal produziert. Der Wein erreicht eine lange Lagerfähigkeit von bis zu 40 Jahren.

**WEINERNETE:** von Hand selektioniert

**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** dauert 7 Tage und erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C bis 30°C. Danach werden Délestagen und Remontagen durchgeführt. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Schalen wird der Schalenkontakt um 10/15 Tage verlängert.

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** spontan bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C bis 24°C. Die malolaktische Gärung erfolgt gleich nach dem Abstich.

**AUSBAU IM HOLZFASS:** mindestens 2 Jahre.

**FLASCHENAUSBAU:** mindestens 6 Monate.

**ALKOHOL:** 13,00 - 14,00% Vol.

**SÄURE:** 5 - 6‰

**LAGERFÄHIGKEIT:** über 35 Jahre.

**ERSTES PRODUKTIONSJAHR:** 1980

**FARBE:** Rubinrot, das im Laufe der Jahre in Granatrot übergeht.

**GERUCH:** penetrantes Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren.

**GESCHMACK:** trocken, warm, intensiv, harmonisch, mild und gleichzeitig herb sowie anhaltend.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** gebratenes und gegrilltes Fleisch, Spießbraten, Wild, geschmortes Fleisch, reifer Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18 °C, gewinnt, wenn 2-3 Stunden vor dem Servieren entkorkt wird.



---

## 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