



LE GRANCE TOSCANA IGT

Der Name „Le Grance“ bezieht sich auf die befestigten Gebäude, die im Mittelalter zur Aufbewahrung und Speicherung von Lebensmitteln in der sienesischen Republik dienten. Caparzo hat diesen Namen den Weinbergen gegeben, aus deren Trauben dieser Wein hergestellt wird. 1985 wurde er erstmals produziert. Le Grance veranschaulicht perfekt, wie ein Weingut in einem renommierten Rotweingebiet auch einen großen Weißwein produzieren kann. Nach der Weinernte kann er sich noch viele Jahre in der Flasche entwickeln. Er kann bis zu ca. 6/8 Jahren gelagert werden. Ein echter lagerfähiger Weißwein im Stil der großen französischen Weine.

HERKUNFT DET TRAUBEN:

Caparzo, 220 m ü.M., Nordzone, 3 ha-Weinberg nach Südwesten ausgerichtet. Boden: pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden.

WEINLESE: von Hand.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: Der Most hat 24 Stunden Schalenkontakt bei kontrollierter Temperatur. Danach wird er sanft gepresst. Die ganze Gärung findet in 350 l-Kleinfässern aus französischer Eiche (Barriques) statt. Danach wird der Hefesatz 2 Monate lang regelmäßig aufgerührt (Bâtonnage).

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan in Barrique-Fässern.

AUSBAU IM HOLZFASS: der Wein wird teilweise im Holz ausgebaut.

ALKOHOLGEHALT: 12,50 – 13,50% Vol.

SÄURE: 5,5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: 8 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 1985

FARBE: Strohgelb mit leichten Goldreflexen.

GERUCH: fein, gehaltvoll, komplex, mit Gewürz- und Dörrobstaromen.

GESCHMACK: trocken, voll, harmonisch.

SPEISEEMPFEHLUNG: Fischgerichte und helles Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: ca. 14-16°C, gewinnt, wenn 1-2 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