



LA CADUTA ROSSO DI MONTALCINO DOC

“La Caduta” ist der Name eines 7,5 ha-Weinbergs südlich von Montalcino. Caparzo hat einen Teil dieses wunderschönen Weinbergs der Produktion eines Rosso di Montalcino-Cru gewidmet. Deshalb ist der Rosso di Montalcino DOC La Caduta deutlich besser als die anderen Weinen dieser Kategorie. Damit wird eine Ausnahme von der Regel geschaffen, die den Rosso di Montalcino für „den kleinen Bruder“ vom Brunello di Montalcino hält. Nur wenige andere Rosso di Montalcino können dem Vergleich mit dem La Caduta standhalten.

WEINBERG LA CADUTA:

liegt am Südwestenhang der Gemeinde Montalcino, 280 bis 300 m ü.M. und ist den Meerwinden ausgesetzt. Der Boden dieses Weinbergs besteht aus polygenen Konglomeraten, grobem Sandstein, Eurites und Sand.

REBSORTEN: Sangiovese.

WEINLESE: von Hand.

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 Tage verlängert.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan.

AUSBAU IM HOLZFASS: 18 Monate in 500 l-Fässern aus französischer Eiche (Tonneaux).

FLASCHENAUSBAU: mindestens 4 Monate.

ALKOHOLGEHALT: 13,00 – 14,00% Vol.

SÄURE: 5 - 6‰

LAGERFÄHIGKEIT: 15 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 1991

FARBE: kräftiges Rubinrot.

GERUCH: fein, komplex, mit Vanillearoma und Anklängen von roten Waldbeeren

GESCHMACK: warm, trocken, anhaltend, harmonisch.

SPEISEEMPFEHLUNG: Suppen, Pasta mit Hülsenfrüchten, gegrilltes und geschmortes Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °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