



## BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO LA CASA

Il Caparzo Brunello di Montalcino DOCG Vigna la Casa può essere considerato un vero gioiello enologico e non solo di Montalcino. L'origine del nome LA CASA deriva dal fatto che in passato questo era uno dei poderi dove abitavano alcuni contadini alle dipendenze dei proprietari del Palazzo Montosoli, situato a poche centinaia di metri. La prima annata prodotta del Brunello di Montalcino Vigna La Casa è stata il 1977. Caparzo è stata un'azienda all'avanguardia nel produrre uno dei primi "Single Vineyard" Brunello di Montalcino in uno dei vigneti più privilegiati del Comune.

**AFFINAMENTO IN LEGNO:** minimo 2 anni in legno.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 4 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

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

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

**SAPORE:** asciutto, caldo, ben equilibrato nella sua austerità, ampio e persistente.

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

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





RIGONI SRL -- VIA ENRICO TOTI, 7 -- LECCO -- TEL. 0341/1890063 -- [info@rigonisrl.it](mailto:info@rigonisrl.it)