



BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO

Il Brunello di Montalcino di Caparzo è un rosso intenso ed elegante, che ha una lunga storia alle spalle. Imbottigliato per la prima volta nel 1970, rappresenta ancora oggi l'etichetta simbolo di una cantina storica del territorio. È il Brunello che meglio rappresenta lo stile della cantina, vera sintesi della tenuta. Caparzo è una delle poche cantine di Montalcino che possiede vigne situate su vari versanti della collina, con esposizioni, altitudini e suoli diversi tra di loro. Una ricchezza che permette di scegliere e assemblare i migliori vini, per creare ogni anno un Brunello dal **profilo armonioso ed equilibrato**, indipendentemente dall'andamento climatico del millesimo.

Il Brunello di Montalcino è il frutto del lavoro di una cantina storica del territorio, che già quarant'anni fa produceva vino a Montalcino. Caparzo gestisce una splendida tenuta di circa 90 ettari, prevalentemente vitati a Sangiovese grosso, inseriti in un contesto ambientale dalla natura selvaggia e incontaminata. Il Brunello nasce da una **selezione delle uve provenienti da quattro diverse parcelle**, che si trovano in zone differenti per microclima e composizione dei suoli. Le vigne sono coltivate nell'area nord in località Caparzo; a sud-ovest nel vigneto La Caduta; in località Il Cassero a sud e infine a San Pietro sul versante est della collina. Al termine della vendemmia manuale, si procede alla fermentazione a temperatura controllata tra i 28-30 °C, con macerazione sulle bucce di circa una decina di giorni. Il vino matura per almeno 36 mesi in botti grandi e completa l'affinamento con 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Ciliegia e visciola intense, con cenni di terriccio, violetta e tabacco

Gusto: Asciutto, caldo e dalla struttura vibrante, con tannini dolci e lunga persistenza

Temperatura di servizio: 18-20°

Abbinamento: Carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati, carne arrosto e grigliata

