



CA' DEL PAZZO IGT CAPARZO

Il nome Cà del Pazzo deriva, secondo antichi mappali, dalla località oggi denominata Caparzo. Questa antica denominazione dà oggi nome a un vino che nasce da una selezione di uve provenienti dai nostri vigneti situati a Caparzo e a San Piero Caselle. Cà del Pazzo è stato prodotto per la prima volta nel 1982 e può quindi essere considerato a tutti gli effetti uno dei primi Supertuscan prodotti nella zona del Brunello. Prodotto unicamente nelle migliori annate e in un limitato numero di bottiglie è destinato ad un pubblico di appassionati particolarmente preparati.

AREE DI PROVENIENZA DELLE UVE: Località "Caparzo", altitudine 220 metri, zona nord. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa. -Località San Piero – Caselle, altitudine 250 metri, zona est. Terreno: sabbioso argilloso.

RACCOLTA: manuale.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: separata per le diverse uve con durata di 6 giorni a 28-30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi.

AFFINAMENTO IN LEGNO: parte dell'affinamento è effettuato in legno.

ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol.

COLORE: rosso rubino molto intenso.

PROFUMO: ampio e distinto, ben pronunciato con netta fragranza di mora matura e di radice di liquirizia, con memorie di confettura di marasca, tartufo bianco, spezie e vaniglia.

SAPORE: secco senza asperità, caldo, pieno e generoso, austero ma vellutato, con aristocratico fondo di mandorla tostata; la sensazione d'aroma, pulita ed elegante, si sofferma assai a lungo e si compiace in fine bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti, carni grigliate, piatti tartufati, funghi, formaggi stagionati.

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

