



LA CADUTA ROSSO DI MONTALCINO

La Caduta è il nome di un vigneto situato a sud di Montalcino con una superficie di 7,5 ettari. Caparzo ha deciso di utilizzare una parte di questo splendido vigneto per produrre un cru di Rosso di Montalcino. Il Rosso di Montalcino DOC La Caduta risulta pertanto un vino di caratura superiore rispetto alla media della denominazione. Rappresenta infatti un'eccezione alla regola che fa del Rosso di Montalcino un "fratello minore del Brunello" e in questo senso pochi altri possono reggere il paragone con La Caduta.

VIGNETO LA CADUTA: E' situato nel versante Sud - Ovest di Montalcino ad un'altitudine che va dai 280 ai 300 metri s.l.m. e risente dei venti marini. Si tratta di un terreno formato da conglomerati poligenici, arenarie grossolane, ciottoli di eurite e sabbie.

RACCOLTA: manuale.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesce per altri 10 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.

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

ALCOOL IN VOLUME: 13,50% vol. ACIDITÀ: 5,40‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1991 COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: fine, complesso, con profumo di vaniglia e sentori di piccoli frutti neri di bosco

SAPORE: caldo, asciutto, persistente, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: minestre, pasta e legumi, carni grigliate, brasate o in umido.

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

