

Caparzo

BRUNELLO DI MONTALCINO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13,5 %
UVAGGIO:	Sangiovese



Caparzo è una tra le più longeve cantine di Montalcino e produce Brunello dai primi degli anni '70. Dopo la fermentazione viene fatto maturare per 2 anni in botti di rovere dopodiché viene messo in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi. Al naso è complesso, aromatico e intenso con note che ricordano frutta a bacca rossa matura, viola, tabacco e note leggermente balsamiche. In bocca è caldo, corposo, leggermente sapido con tannini morbidi ed eleganti.

