



Degustiamo un sorso **Caparzo - DOCG Brunello di Montalcino - Brunello di Montalcino** – 2003

La regione è una delle più belle d'Italia con la varietà del suo paesaggio che vede i monti dell'Appennino, la lunga costa bagnata dal Tirreno, le isole, i laghi, le vallate ricoperte di verdi boschi, i fiumi. La Toscana, però, significa soprattutto colline ammantate dal verde dei vigneti, dai quali si producono ottimi vini da pasto conosciuti in tutto il mondo. Tutti i rossi toscani provengono o da *San Giovese* o da parenti stretti.

Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino

Sono vini molto vicini ma di due mondi completamente diversi.

Il primo ha un clima più continentale, il vitigno principale è il Prugnolo gentile e fanno un uvaggio a chiantigiano, cioè mescolando delle uve bianche (5%) e poi 2 anni di botte. Il secondo è più giovane ed è nato volendo superare questo tipo di uvaggio, usando solo il *San Giovese Grosso*, risulta più strutturato e longevo con 3 anni in botte e 1 anno in bottiglia.

L'origine del nome Caparzo sembra derivare da Ca' Pazzo, come testimoniano alcuni antichi mappali.

I vigneti, le cantine e tutte le attrezzature colturali sono state realizzate verso la fine degli anni sessanta, con un progressivo adeguamento ed un costante aggiornamento, sia nei terreni che nelle cantine.

Ancora oggi si sperimentano innovativi sistemi di allevamento ed, in particolare, diverse selezioni clonali nei terreni di proprietà, che si estendono su una superficie di 190 ettari, 85 dei quali coltivati a vigneto, 4 a oliveto, 87 a bosco e 14 attualmente a seminativo e resedi. Caparzo svolge un'attività che mira ad ottenere prodotti al vertice della qualità, raggiunta con tecniche produttive meticolose e di tipo artigianale, ma rivela tuttavia una mentalità moderna nella gestione, efficiente e capace nei rapporti commerciali.

Sono passati più di trent'anni dai primi filari di vigne e dalle prime esperienze di cantina.

Caparzo, in questo tempo, cresciuta nel rispetto della tradizione del Brunello, e dei differenti terroir del comprensorio, ha saputo esaltare i propri vini con spirito creativo e voglia d'innovazione, esprimendo il massimo rigore qualitativo.

Proprio per questo, i vini di Caparzo sono stati adottati dai più famosi ristoranti del mondo, serviti negli incontri internazionali e nelle cene ufficiali di Stato.

Posizione geografica: Montalcino

Vitigno: Sangiovese Grosso (Brunello)

Maturazione: 3 anni in botti tradizionali di rovere di Slavonia e rovere francese (3.000-5.000 l)

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Conservazione: 20-40 anni, secondo le annate

Colore: rosso granata, intenso e brillante, con leggere sfumature aranciate

Profumo: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco



Sapore: asciutto, caldo, ben sostenuto armonico, delicato e austero allo stesso tempo, persistente

Gradazione alcolica: 12,5-13,5%

Acidità totale: 5-6‰

Accostamenti: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C, meglio se stappato 1-2 ore prima di servirlo



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Rosso Rubino con tendenze granata, Consistente

Profumi

Abb Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Speziato, Frutta di bosco rossa, cuoio

Gusto

Secco, Abb.Caldo, Abb. Morbido, Poco Fresco, Abb Tannico, Abb Sapido, Robusto, Intenso
Persistente, Fine

Temperatura di servizio

15°-18°

Abbinamento gastronomico

Polenta con Salsiccia, Misto Formaggi, Parmigiana

www.caparzo.it



Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA
Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org
www.sommelierexpress.org