

VINHO TINTO BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO DOCG

País de Origem	Itália	
Região	Toscana - Montalcino	
Produtor	Caparzo	
Safra	2018	
Castas	Sangiovese	
Temp. Serviço	18°C	
Guarda	Mais de 30 anos	
Harmonização	Assados Grelhados Queijos maturados	
Análises	Álcool: 13,39%	PH: 8,20
	Acidez: 4,38g/l	Açúcares Totais: <1,00g/l
Barrica	3 anos em tradicionais barris eslavos e em carvalho francês e 2 anos em garrafa.	
Vinificação	A fermentação primária leva 7 dias, a uma temperatura controlada entre 28 e 30°C. Devido à excelente qualidade das castas, o vinho é mantido em contato com elas por mais 10/15 dias.	
Notas de Prova	Aroma penetrante, amplo e muito complexo, com notas de frutas vermelhas, de cor rubi tendendo a granada com a evolução. Na boca é seco, quente, firme, harmonioso, delicado, austero e persistente.	



Cód. 25587