

VINHO TINTO CÀ DEL PAZZO IGT SUPER TOSCANO 2017

País de Origem	Itália
Região	Toscana
Produtor	Caparzo
Safra	2017
Castas	50% Sangiovese e 50% Cabernet Sauvignon
Temp. Serviço	18°C
Guarda	12 anos
Harmonização	Assados Carnes grelhadas Pratos trufados Cogumelos Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 13,91% Acidez: 4,64g/l Açúcares Totais: <1,00g/l
Barrica	12 meses em barris de carvalho francês usados
Vinificação	As uvas provêm de duas propriedades localizadas em Montalcino. Caparzo, com uma altitude de 220 metros e exposição Norte e San Piero Casele a 250 metros de altitude. Ambos os solos têm como principal material areia e argila. As castas fermentam separadamente por 06 dias a uma temperatura entre 28°C e 30°C. A fermentação malolática é feita espontaneamente.

Notas de Prova	O nome deste vinho é derivado do nome da antiga localização onde hoje está localizada a Caparzo.
	Sua primeira safra foi em 1982 e atualmente só é feito em anos especiais.
	De coloração granada, seu aroma é amplo e distinto, com notas de amoras silvestres maduras, alcaçuz e toques de geleia de cereja, trufas brancas, pimenta e baunilha.
	Seu paladar é encorpado e muito sedoso, com notas de amêndoas tostadas, especiarias e frutas maduras.

Recomenda-se abrir com antecedência de 01 a 2 horas.

