

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. 25597