



VIGNA LA CASA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Caparzo Brunello di Montalcino DOCG Vigna la Casa può essere considerato un vero gioiello enologico e non solo di Montalcino. L'origine del nome LA CASA deriva dal fatto che in passato questo era uno dei poderi dove abitavano alcuni contadini alle dipendenze dei proprietari del Palazzo Montosoli, situato a poche centinaia di metri. La prima annata prodotta del Brunello di Montalcino Vigna La Casa è stata il 1977. All'epoca poco si sapeva di terroir e poca attenzione veniva data al concetto di zonazione, introdotto a Montalcino solo in anni recenti. Caparzo anche in questo caso è stata un'azienda all'avanguardia nel produrre uno dei primi "Single Vineyard" Brunello di Montalcino in uno dei vigneti più privilegiati del Comune. Con il Brunello di Montalcino La Casa, Caparzo ha segnato anche un altro traguardo: quello di essere una delle prime aziende a introdurre la barrique a Montalcino, riuscendo a creare un vino dall'anima gentile ed elegante. Il Brunello di Montalcino Vigna La Casa è il frutto di un territorio unico ed esprime tutta la grande passione e la lunga esperienza di Caparzo nel produrre vini di eccellenza.

VIGNETO LA CASA:

Il Vigneto La Casa, con i suoi 5 ettari, si trova sulla collina di Montosoli, a 275 metri slm, con esposizione da sud a sud-est. La collina di Montosoli non è una grande collina, eppure la sua leggera elevazione la preserva sia dalle nebbie che dalle gelate primaverili consentendo una qualità delle uve incontestabile. Il terreno è di formazione scistoso-argillosa, noto con il nome di galestro ed è dotato di un buon drenaggio. Il vigneto gode di ottima luminosità, aspetto molto importante per questa zona del versante nord di Montalcino che presenta temperature medie annuali inferiori rispetto ad altri versanti.

RACCOLTA: manuale.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: dura 7 giorni a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesche per altri 10/15 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea, a temperatura controllata tra i 20 ed i 24 °C, ed immediatamente successiva alla svinatura.

AFFINAMENTO IN LEGNO: minimo 2 anni in legno.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 4 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

ACIDITA': 5,14‰

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: oltre 35 anni.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1977

COLORE: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco, spezie e vaniglia.

SAPORE: asciutto, caldo, ben equilibrato nella sua austerità, ampio e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C, meglio se stappato 1 - 2 ore prima di servirlo.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700
Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@caparzo.com - www.caparzo.com