



SANGIOVESE TOSCANA IGT

Una Proprietà, un unico Enologo, tre cantine nelle tre principali zone vitivinicole della Toscana, una grande sinergia tra i comparti del gruppo di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini ma la mancanza di un vino comune. Questa è la motivazione che ha portato alla nascita del nuovo Sangiovese Igt prodotto con uve provenienti dalle tre aziende: Caparzo, Borgo Scopeto e Doga delle Clavule. Lo stemma storico familiare si presta in maniera sorprendente a rappresentare le tre aziende: nello scudo si riconoscono tre rose a simboleggiare le tre aziende vitivinicole.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: vinificazione separata con una macerazione di 15 giorni a 28 °C – sul 15% del Sangiovese prodotto a Montalcino viene svolta una criomacerazione alla temperatura di 8 °C per 48 ore per l'estrazione dei profumi primari e poi una fermentazione di 7 giorni a 25 °C con blocco per poter avere un residuo zuccherino più alto nel blend finale.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% vol.

ACIDITÀ: 5,00‰

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2010

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso, fruttato e speziato, con sensazioni di mora matura, fragolina di bosco, spezie e vaniglia.

SAPORE: pieno, fruttato, persistente, morbido, con sensazioni di mora matura, fragolina di bosco, spezie e vaniglia sul finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.



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