



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC Vendemmia tardiva

Il Moscadello ha nella zona del Brunello tradizioni molto antiche, anche se il metodo della raccolta tardiva nasce in epoche più recenti. Tra le varie testimonianze storiche il Moscadello viene descritto nel XVII secolo dal Redi nel suo ditirambo come "Quel sì divino e leggiardetto Moscadelletto di Montalcino". Le uve raccolte agli inizi di ottobre vengono pigiate e pressate, l'estratto ottenuto è fatto fermentare in barriques di rovere francese.

AREE DI PROVENIENZA DELLE UVE:

-Località "Caparzo", altitudine 220 metri, zona nord: 1,5 ettari. Terreno: formazione pliocenica, sedimentaria, sabbioso-argillosa

RACCOLTA: manuale.

APPASSIMENTO: sulla pianta.

FERMENTAZIONE: in barriques di rovere francese a temperatura controllata di 20 °C.

AFFINAMENTO IN LEGNO: parte dell'affinamento è effettuata in legno.

ALCOOL IN VOLUME: 15,00% vol.

ACIDITÀ: 6,00 ‰

RESIDUO ZUCCHERINO: 90 g/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1996

COLORE: giallo dorato intenso.

PROFUMO: aroma intenso, floreale, speziato.

SAPORE: gradevolmente dolce, vellutato, con caratteristico retrogusto di mandorla, di grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggio gorgonzola e stilton. Dolci a base di frutta secca e mandorle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 – 14 °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