## Sangiovese di Toscana 2021

## Tenuta Caparzo



Artikel Nr. : 08056

Land : Italien

Herkunft : Toskana

Rebsorte : Sangiovese (100 %)

Qualitätsbezeich. : IGT

Geschmack : trocken

Trinktemperatur : 16 -18 °C

Ausbau : Traditionelle Vinifizierung, 2 - 4 Monate in Holzfässern aus slawonischer

Eiche (50 - 80 HI), 4 Monate in der Flasche gereift

Boden : Sandige, steinige Tonböden

Füllmenge : 0,75 l

Beschreibung : Rubinrot, umfassend und anhaltend. Erinnert an Brombeere und

Himbeere.Der Wein präsentiert sich warm, trocken, großzügig und

ausgeglichen.

Empfehlung Rotem Fleisch, Nudeln mit Fleischsauce, Gemüsesuppen, mittelaltem

Käse

Über den Winzer Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und

hat seit den siebzigern Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt: Sowohl der Ausbau des ersten lagenreinen Brunello (La Casa), als auch dessen Ausbau im kleinen Barrique-Fass und der erste "Super-Tuscan" Montalcinos (Ca' del Pazzo) waren wichtige Neuerungen

für die dortige Weinwirtschaft.