



---

---

## Rosso di Montalcino DOC

---

---



**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
DOC-Anbaugebiet Rosso  
di Montalcino

**Rebsorten:** 100% Sangiovese Grosso  
(Brunello)

**Ausbau/Reife:** 1 Jahr in traditionellen Holzfässern (50 hl) aus slowenischer Eiche, mindestens 10 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Intensives Rubinrot  
Vielfältiger und nachhaltiger Duft, der an Himbeeren, Veilchen und Granatapfel erinnert. Ein trockener, mittelkräftiger Wein mit guter Balance zwischen Tannin, Holz und Körper, der von feinen Fruchtnoten dominiert wird. Sehr ausgewogen und rund mit schönem, harmonischem Abgang.

**ideal zu:** rotem Fleisch, Nudelgerichten, Gemüsesuppen, reifem Käse

**Pressenotizen:** Wine Spectator – 90 Punkte für Jahrgang 2010  
Berliner Wein Trophy 2012 – Berliner Gold für Jahrgang 2010