



Caparzo 2021 Rosso di Montalcino DOCG

Kleur

Forse transparantie. Eerder de kleur van een rijpe Pinot Noir dan van Sangiovese. Geen ontwikkeling waarneembaar.

Neus

Weer die verfijning die de wijnen van Caparzo zo kenmerkt. Kersen, maar vooral bessen en tonen die we niet met fruit associëren. Denk aan fijne indrukken van leer, paardenvacht, kruiden (laurier in het bijzonder) en zelfs een fractie floraal. Alcohol is quasi afwezig in de neus.

Smaak

Verfijnde, delicate en echt elegante aanzet. In eerste instantie lijkt het vederlicht, maar de wijn lijkt in de mond een forse ontwikkeling door te maken en ontpopt zich al na enkele seconden als een uiterst smaakintensieve wijn. De kenmerkende Sangiovese-zuren lopen als een rode draad door de wijn en houden het geheel verteerbaar. Volop nuance in de finale (die bepaald niet gering is).

Bodem

De druiven voor deze cuvée komen van een drietal percelen: "Caparzo", 6 ha, gelegen op 220 meter hoogte, gesitueerd in het noorden van de regio. Bodem van klei en zand. "Il Cassero", eveneens 6 ha, gelegen 270 meter boven zeeniveau. Gelegen ten zuiden van Montalcino. Combinatie van schiste, klei en zand. Tenslotte de wijngaard genaamd "San Piero – Caselle", 250 meter, 7 hectares met overwegend klei en zand. Wijngaarden zijn aangeplant in 1970.

Vinificatie

Mechanische oogst. Vergisting gedurende 7 dagen op temperatuur gecontroleerde cuves (28 a 30 graden C.). Daarna blijft het sap nog vijf dagen in contact met de schillen voor extra extractie. Spontane malolactische vergisting.

Culinair

De sobere, maar smaakvolle Italiaanse keuken lijkt gemaakt voor dit type wijn. Kalfsvlees op lage temperatuur gegaard. Ossobucco is het beste voorbeeld, maar ook kalfsschnitzel boven open vuur kort dichtgeschroeid. Denk ook aan gevogelte als patrijs of fazant. Gerijpte koemelkazen.

Druif/Druiven

100% Sangiovese.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75