



# LA CADUTA 2019

## ROSSO DI MONTALCINO DOC

Importation privée

Le Rosso di Montalcino La Caduta provient d'un vignoble situé très en pente. C'est pourquoi ce cru se nomme « La Caduta » qui signifie « tombée ».

Le vignoble de La Caduta jouit d'une heureuse exposition à l'ouest et d'un sol particulièrement approprié à la culture du Brunello. Plutôt que de suivre la tradition et de produire un Brunello, La maison Caparzo a décidé de vendanger les meilleurs raisins de ce vignoble et de produire exclusivement ce Rosso di Montalcino, pour en faire un cru d'une qualité exceptionnelle.

**Cépage :** 100% Sangiovese

**Vinification :** Après une sélection minutieuse des raisins et suivant la fermentation, le vin vieillira 18 mois dans des fûts de chêne français. Avant la commercialisation, le vin s'affinera 12 mois en bouteille.

**Description :** D'une belle couleur rouge rubis, La Caduta possède un bouquet intense, fin, complexe qui rappelle les fruits noirs des bois. C'est un vin au goût chaud et sec, persistant et harmonieux en bouche.

**Service :** Servir à 18°C et préférablement en carafe (1-2 heures avant le service). C'est un vin idéal pour les viandes braisées, grillées ou en ragoût ainsi que pour les pâtes aux sauces relevées (viandes, champignons sauvages, truffes).

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

**Code SAQ :** 14894594

**UVC :** 6

