



## 2016 Capato Rosso Maremma DOC

Fattoria di Magliano

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| Produzent      | Fattoria di Magliano               |
| Herkunft       | Toscana, Italien                   |
| Traubensorten  | Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese |
| Flaschengrösse | 75 cl                              |

### Weinbeschrieb

Seine Robe zeigt ein schönes, dunkles Rubinrot. Fantastische Nase. Intensive, vollreife Fruchtnoten von Kirschen, Zwetschgen, exotischen Gewürzen sowie eine breitgefächerte Palette von Beeren und Steinfrüchten gepaart mit einer Prise Vanille sowie dezente Ausbauaromen bilden den gebührenden Auftakt zu einem mächtigen Genusserlebnis. Eine samtige, verführerische und saftige Gerbstoffstruktur in Kombination mit einer überzeugend fruchtig-balsamischen Struktur bildet das Rückgrat. Im grandiosen Finale mit seiner tiefgründigen und lang anhaltenden Frucht bleiben keine Fragen mehr offen.

### Vinifikation und Ausbau

Nur vollreifes, sehr gesundes und ausschliesslich handgelesenes Traubengut verwendet man für diesen exklusiven Cuvée, das in enger Zusammenarbeit mit der renommierten Önologin Graziana Grassini (u.a. Sassicaia) entwickelt wurde. Der Gärprozess dauert 15-20 Tage und findet ausschliesslich in thermoregulierten Edelstahltanks statt. Der Ausbau vollzieht sich teilweise in Barriques aus franz. Eiche und dauert in der Regel 6 bis max. 9 Monate.

### Passt zu

Perfekt zu Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, Grilladen, Wild, Lamm, Braten und zu gereiften, würzigen Käsesorten.