

## Capriano del Colle Doc Rosso Riserva Montebruciato 2021 15 % vol.

In tre aggettivi: ampio, ricco, succoso.

Trama strutturata, lunghezza di bevuta, complessità, fondamentale l'eleganza. Il Monte Bruciato è un invito vellutato al relax o ad una serata conviviale tra amici davanti al camino acceso.



Vigna

Uvaggio:	40% Marzemino, 50% Merlot e 10% Sangiovese
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	Vigna '97, Merlot giovane speronato e Marzemino giovane
Ceppi/ha:	da 4000 a 7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	Kober 5bb e 420A
Cloni:	"Fini" con grappoli spargoli e bacche a taglia piccola
Età media:	22 anni
Forma allevamento:	Guyot e cordone speronato su Merlot
Metodo coltivazione:	viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	se necessario per raggiungere i 50 q/ha di produzione massima
Appassimento:	su uve Merlot per circa 3 settimane
Taglio tralcio:	se necessario su Marzemino e Sangiovese

Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce rimangono a contatto durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 10 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata. La fermentazione è condotta ad una temperatura non controllata in piccole botti di cemento; segue poi la svinatura. Successivamente avviene una maturazione su "fecce nobili" in legno per 12 mesi. I carati maggiormente qualitativi vengono assemblati in vasca d'acciaio dove riposano per un altro anno. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 12 mesi.

Cantina	Colore:	affascinante granato intenso con sfumature rubino di grande luminosità e consistenza.
	Profumo:	olfatto articolato e ampio; macchia mediterranea e pot-pourri si intrecciano a riconoscimenti boisé di tabacco, cioccolato, liquirizia, rabarbaro, pepe, caffè e legno di sandalo.
	Gusto:	il sorso è sontuoso, dotato di calore e morbidezza, calibrato da una suadente freschezza, ben bilanciato da un tannino ricamato e saporito. Finale molto persistente, raffinato e scorrevole. Un grande vino che evolve per decenni.
	Temperatura:	da servire a 16-18°C in un calice molto ampio
	Abbinamenti:	ci si può sbizzarrire a partire dal classico spiedo bresciano, fettuccine al salmì, tournedos alla Rossini, agnello alle erbe, piccione ripieno e formaggi stagionati.