

## 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:	"Finì" 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

### Cantina

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.

### Note Sensoriali

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.