



CAPATO

MAREMMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TOSCANA

CAPATO

CAPATO | Maremma

Eine herrliche Cuvée, als toskanische Antwort zum sehr trendigen Ripasso gedacht. Diese äusserst gelungene Komposition aus Sangiovese [Struktur], vollreifer Merlot [Frucht] und Cabernet Franc [Würze] kommt wie ein perfekt eingespieltes Orchestergesamtheit daher. Dank vollkommener Harmonie findet er grossen Anklang und hat sich in kürzester Zeit zum Bestseller entwickelt!

D.O.C. MAREMMA

60% SANGIOVESE
30% MERLOT
10% CABERNET FRANC

6 bis 9 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2013

13.0 Vol. %

www.vinelite.ch



© VinElite AG

Degustation

Seine Robe zeigt ein schönes, dunkles Rubinrot.

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

Der finessenreiche CAPATO ist ein moderner sowie verführerischer Trendwein mit Klasse und Rasse! Zweifelsfrei ein formidables Erlebnis für Nase und Gaumen!

W E I N M A C H E R

Die Maremma ist seit Mitte der 90er Jahre extrem begehrt. Einer der innovativsten Pioniere der ersten Stunde ist Agostino Lenci von der renommierten Fattoria di Magliano. Er gehörte zu den Ersten, die das grosse Potential der Maremma erkannten. Dank ausgezeichneten Böden sowie einmaligem Mikroklima lassen sich erstklassige Weine erzeugen, die herrlich kraftvoll, sehr elegant und sich allesamt durch ihre enorme Fruchtfülle und tiefgründige, saftige Art aus. Mit Jahrgang 2011 wurde auf Marktbedürfnisse basierend, das Projekt CAPATO in Leben gerufen und diese exklusive Cuvée, in enger Zusammenarbeit mit der berühmten Önologin Graziana Grassini [u.a. Sassicaia] entwickelt.