

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

葡萄 70% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 50-150 m a.s.l.

土壤类型 山土，疏松而深厚，富含海洋化石和岩石碎片。
泥灰岩和砂岩，包括粘土和砂片岩。
与位于粘土含量较高和碱性 pH 值地区的葡萄园交替使用。

酒精 13 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在
27-28°C 的钢中浸渍 15 天，使用 Delestage 和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 在细酒糟上微氧化的钢桶中陈化约 6 个月。

品酒笔记 清澈的宝石红色。
酒香是红色浆果、樱桃和李子，带有辛辣和烘焙咖啡的味道。
口感多汁而爽口，清新而浓郁，最后的果香和香脂味令人愉悦。

食物搭配 白肉，烤猪肉，烤肉，肉馄饨。



0,75 l