

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

葡萄 80% Sangiovese, 20% 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 100 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，富含石灰岩。

酒精 13 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在
28-29°C 的钢中浸渍 10 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 部分在钢中进行微氧化，部分在木材中保存 12 个月。

品酒笔记 宝石红色。

酒香是成熟的红色浆果和香料、腐殖质和桉树。

口感饱满温暖，酒体饱满，单宁细腻。

它以辛辣的浆果味结束。

食物搭配

红肉、佛罗伦萨牛排、陈年奶酪、烤小牛肉、野味、松露菜肴。



0,75 l



Oaked