

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

葡萄 100% Sangiovese

生产区 托斯卡纳

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。
泥灰和砂岩土壤，包括粘土和砂片岩，富含石灰石。
深层土壤面向东部和东南部。

酒精 13 % vol.

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

老化 在微氧化的细酒糟上陈酿约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色。
酒香浓郁，具有发酵性。口感流线型、灵动、活泼、柔软且
果味浓郁。

食物搭配 红肉、烤肉、冷盘和奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。



0,75 l