

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

葡萄 Petit Manseng, Trebbiano

生产区 Toscana Igt, Vinci

高度 æµ·æ<" 50-100 ç±³

土壤类型

丘陵地形,松散而深厚,富含海洋化石和骨骼碎片。土壤以沙质为主,含有黏土片岩,源自泥灰质砂质沉积物。

酒精 12 % vol.

发酵 葡萄采摘后,去梗,然后转移到发酵罐中。在约 12°C 至 18°C

的受控温度下,开始对葡萄汁和果皮进行酒精发酵,并进行轻柔的泵送以促进果皮与葡萄汁的接触。经过约 7-10

天的浸渍后,将葡萄酒从果皮中倒出。然后,自流葡萄酒继续发酵。Petit Manseng

葡萄的部分葡萄汁在橡木桶和陶土容器中发酵,并在酒泥上陈酿。大约 3 个月后,最终混合物就制作完成了。

老化 在不锈钢桶内,用细酒糟搅桶,陈酿约 6 个月。

品酒笔记

浅稻草黄色,带有浓郁的金色光泽。它散发着浓郁的白花、金合欢、甜香料和成熟柑橘类水果(如雪松、橘子)的香气,还有淡淡的香草浆果味,令人心醉神迷。口感清新可口,具有紧致和结构良好的特点。它拥有水果风味,还有微妙的辛辣味、优雅的矿物质味,以及水果和鲜花的余味,每喝一口都有一股温和的草本香味。

食物搭配

海鲜开胃菜、红鲱鱼、剑鱼汤和利沃诺风格的意式炖牛肉。



0,75 l



Oaked



Awarded



*Fattoria di*  
**CALAPPIANO**

**Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT**

**Awards & Ratings**

Annata 2023

• THE DRINK BUSINESS / THE GLOBAL ORANGE WINE MASTERS / 2024 / Silver Medal