

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi Ciliegiolo / Toscana IGT

葡萄 100% Ciliegiolo

生产区 托斯卡纳·芬奇

高度 约 150 m.a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤，富含海洋化石。  
泥灰质砂土，由粘土和沙质片岩组成，富含石灰石。  
土壤深厚，葡萄园面向西北。

酒精 13.5 % vol.

发酵 它在受控温度下发酵 15 天，然后在 28°C 下浸渍 20 天。摇匀后，将酒滗出 2 次，进行苹果酸乳酸发酵。经过倾析和硫化后，葡萄酒在钢罐中陈酿，酒渣细腻，微氧化。

老化 它在钢罐中陈酿 6 个月，在瓶中陈酿 3 个月。

品酒笔记 由 100% Ciliegiolo 葡萄制成。

清晰活泼的红宝石色。

在鼻子上，它谈到了红色花朵、甜香料、黑醋栗和樱桃。  
口感清新，口感爽脆，单宁细腻，带有淡淡的水果、烟草和淡淡的可可味，余味悠长。

食物搭配 红肉、烤牛肉和肉酱。



0,75 l



Awarded