

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

葡萄 100% Pugnitello

生产区 托斯卡纳 IGT, 芬奇, 佛罗伦萨

高度 大约 150 m a.s.l.

土壤类型

丘陵、疏松、土层深厚，富含海洋化石和骨骼含量。
泥灰岩沙质土壤，由沙片岩组成，富含石灰石。
东西向暴露的深层土壤。

酒精 13 % vol.

发酵 使用泵送和脱渣技术在 20-26°C 的温度下进行 15 天的酒精发酵，然后在 27-28°C 的钢中浸渍 15 天。
上架后，倾析两次，然后在钢中进行苹果酸乳酸发酵。
倾析并添加亚硫酸盐后，精炼过程开始。

老化 通过微氧化在钢中精炼约 6 个月，并在细酒糟中静置。

品酒笔记 颜色呈宝石红色。

闻起来，香气明显呈现出紫罗兰和甜香料的香气，并辅以灌木丛和香脂草本的香气。

口感上，其结构优雅而精致，单宁充满活力且清爽。

食物搭配 红肉、冷盘、陈年奶酪



0,75 l



Awarded