

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

葡萄 100% Sangiovese

生产区 Toscana Igt, 芬奇, 佛罗伦萨

高度 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。
土壤深厚，面向东南。

酒精 15 % vol.

发酵 使用 Delestage 和货架技术在 20-26°C 的温度下进行
15 天的酒精发酵，然后在 28-29°C 的温度下在钢中浸渍 30
天。

在径流之后，它被架起两次，然后在木头中进行苹果酸乳酸
发酵。在货架和硫化后，然后老化。

老化 它在大型法国橡木桶中陈酿 14 个月，并在瓶中陈酿 12
个月。

品酒笔记 它是一种明亮、清晰的红色。

闻起来，它以清脆的红色浆果、精致的香料、略带烟熏的感
觉和花香的优雅香气开场。

口感丰富、灵活、新鲜、多汁和咸味，带有持久的香料、红
色浆果和烟熏味。

食物搭配 红肉、野味、烤肉、肉酱。



0,75 l



Oaked



Awarded