

Fattoria di CALAPPIANO

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

葡萄 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10%
Colorino

生产区 Toscana Igt, 芬奇, 佛罗伦萨

高度 100 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。
泥灰岩和砂岩 · 包括粘土和砂片岩 · 富含石灰岩。

酒精 15 % vol.

发酵 在 20-25°C 的温度下酒精发酵 10-12 天 · 然后在
28-29°C 的钢中浸渍 -30 天 · 使用 *delestage* 和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 它在法国橡木桶中熟成 12-14
个月 · 中等橡木桶 · 大约 50% 的新木材。在瓶中完成 12
个月。

品酒笔记 深红色。

闻起来 · 它释放出甜美的水果、香料、草、三色紫罗兰、黑
樱桃和地中海灌木植物的香气。口感优雅而有层次。
它以水果、香料和香脂味结束。

食物搭配 红肉; 红烧肉、炖野猪、冷盘和奶酪。



0,75 l



Oaked



Awarded