

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 20% 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG · 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。

酒精 14.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天 · 然后在 28°C 的钢中浸渍 15 天 · 使用删除和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 用微氧化的细酒糟约 6 个月。

品酒笔记 这是 Fattoria 的基本基安蒂版本。
鲜红色 · 清新 · 易于饮用 · 带有果香和桑娇维塞的主要香气。
· 清晰而充满活力 · 带有玫瑰和樱桃的香气。
口感清爽 · 果味浓郁 · 带有明显的新鲜感。

食物搭配 红肉;
汉堡、冷盘、蔬菜馅饼和奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。



0,75 l



Awarded