

# Fattoria di CALAPPIANO

## Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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 · 富含石灰岩。

酒精 15 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天 · 然后在 28-29°C 的钢中浸渍 15 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 In French oak tonneau wine barrels for 12-14 months, medium bousinage, about 35% new wood. Finishes 12 months in the bottle.

### 品酒笔记

酒体呈深红色 · 带有果香和泥土的香气 · 带有野莓、成熟水果、腐殖质以及淡淡的青草和胡椒味。

凭借其致密的质地和微辣的味道 · 它还具有甜美的初始爆炸和多汁、有节奏的酒体。它以水果、香料和野生浆果为主。

食物搭配 红肉; 红烧肉、炖野猪、冷盘和陈年奶酪。



0,75 l



Oaked



Awarded