

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

Weintrauben 70% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe 50-150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer. Abwechselnd mit Weinbergen in Gebieten mit einem höheren Tongehalt und einem alkalischen pH-Wert.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 27-28 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Ausbau in Stahlfässern mit Mikrooxygenierung auf Feinhefe für ca. 6 Monate.

Geschmacksnoten Klare rubinrote Farbe. Das Bouquet ist von roten Beeren, Kirschen und Pflaumen, mit Empfindungen von Würze und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist er saftig und bissig, frisch und würzig mit einer angenehmen fruchtigen, balsamischen Endnote.

Speiseempfehlungen Weißes Fleisch, Schweinebraten, Braten, Fleischravioli.



0,75 l