

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

Weintrauben 80% Sangiovese, 20% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer, reich an Kalkstein.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer 10-tägigen Mazeration bei 28-29 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Teils in Stahl mit Mikrooxygenierung und teils in Holz für 12 Monate.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. Das Bouquet ist von reifen roten Beeren und Gewürzen, Humus und Eukalyptus. Am Gaumen ist er voll und warm, vollmundig und mit feinem Tannin. Es endet mit würzigen, beerigen Noten.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Fiorentina-Steak, gereifter Käse, Kalbsbraten, Wild, Trüffelgerichte.



0,75 l



Oaked