

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Toscana

Höhe 50-150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein. Tiefer Boden mit Blick nach Osten und Südosten.

Alkohol 13 % vol.

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

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

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. Das Bouquet ist weinig und fermentativ. Am Gaumen ist er stromlinienförmig und agil, bissig, weich und fruchtig.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Braten, Aufschnitt und Käse, Fleischtatar und Carpaccio.



0,75 l