

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Weintrauben Petit Manseng, Trebbiano

Produktionsbereich Toscana Igt, Vinci

Höhe 50-100 m ü.M.

Bodenart Hügeliges Gelände, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Skelettfragmenten. Vorwiegend sandiger Boden mit tonhaltigen Schiefen, entstanden aus mergelig-sandigen Ablagerungen.

Alkohol 12 % vol.

Fermentation Die Trauben werden geerntet, entstielt und in den Gärtank gefüllt. Die alkoholische Gärung des Mosts und der Schalen beginnt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen etwa 12 °C und 18 °C, wobei sanftes Umpumpen erfolgt, um den Kontakt der Schalen mit dem Most zu fördern. Nach etwa 7 bis 10 Tagen Mazeration wird der Wein von den Schalen abgezogen. Der Vorlaufwein gärt dann weiter. Ein Teil des Mosts aus Petit Manseng-Trauben gärt in Eichenfässern und Terrakottabehältern, wo er auf der Hefe reift. Nach etwa 3 Monaten wird die endgültige Mischung hergestellt.

Altern In Edelstahl mit Batonnage auf der Feinhefe für ca. 6 Monate.



0,75 l



Oaked



Awarded

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Geschmacksnoten Blasses Strohgelb mit intensiven goldenen Reflexen. Es betört die Sinne mit intensiven Aromen von weißen Blüten, Akazien, süßen Gewürzen und reifen Zitrusfrüchten wie Zeder, Mandarine und einer subtilen Vanillebeere. Am Gaumen ist es erfrischend und herzhaft und zeigt einen spannungsreichen und gut strukturierten Charakter. Es besticht durch Fruchtaromen neben subtilen würzigen Noten, eleganter Mineralität und einem anhaltenden Abgang von Früchten und Blumen, mit einer sanften Kräuternote zum Abschluss jedes Schlucks.

Speisenempfehlungen Meeresfrüchte-Vorspeisen, Rotbarbe, Schwertfisch-Eintopf und Cacciucco nach livornesischer Art.

Awards & Ratings

Annata 2023

• THE DRINK BUSINESS / THE GLOBAL ORANGE WINE MASTERS / 2024 / Silver Medal

