Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiolo / Toscana IGT

Weintrauben 100% Ciliegiolo

Produktionsbereich Toskana, Vinci

Höhe ca. 150 m ü.d.M.

Bodenart Hügeliger, lockerer und tiefgründiger Boden, reich an Meeresfossilien. Mergeliger sandiger Boden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefern, reich an Kalkstein. Tiefgründiger Boden mit nach Nordwesten ausgerichteten Weinbergen.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Er wird 15 Tage lang bei kontrollierter Temperatur fermentiert und dann 20 Tage lang bei 28 °C mazeriert. Nach dem Abstich wird der Wein 2 mal dekantiert und die malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Dekantieren und Schwefeln reift der Wein in Stahltanks mit seiner Feinhefe und mit Mikrosauerstoffanreicherung.

Altern Er reift 6 Monate im Stahltank und 3 Monate in der Flasche.

Geschmacksnoten Hergestellt aus 100 % Ciliegiolo-Trauben. Klares und lebendiges Rubinrot. In der Nase spricht er von roten Blumen, süßen Gewürzen, Cassis und Kirsche. Am Gaumen hat er eine tolle Frische, einen bissigen und knusprigen Schluck, zartes Tannin und Anklänge von Früchten, Tabak und leichtem Kakao im angenehmen und langen Abgang.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Roastbeef und Fleischsoße.

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/de/collegonzi-toscana-igt-ciliegiolo