

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Weintrauben 100% Pugnitello

Produktionsbereich Toscana IGT, Vinci, Florenz

Höhe ca. 150 m ü.d.M.

Bodenart Hügeliger, lockerer, tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Skelettinhalten. Mergelsandiger Boden bestehend aus Sandschiefern und reich an Kalkstein. Tiefgründiger Boden mit Ost-West-Ausrichtung.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 15 Tage bei einer Temperatur von 20–26 °C unter Verwendung von Umpump- und Delestage-Techniken, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 27–28 °C in Stahltanks. Nach dem Abstich wird der Wein zweimal dekantiert und anschließend erfolgt die malolaktische Gärung in Stahltanks. Nach dem Dekantieren und der Zugabe von Sulfiten beginnt der Veredelungsprozess.

Altern Verfeinerung in Stahltanks mit Mikrooxygenierung für ca. 6 Monate und Ruhen auf der Feinhefe.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert das Aroma deutliche Noten von Veilchen und süßen Gewürzen, ergänzt durch Untertöne von Unterholz und balsamischen Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer anmutigen und raffinierten Struktur, unterstrichen von lebendigen und erfrischenden Tanninen.

Speisempfehlungen Rotes Fleisch, Aufschnitt, gereifter Käse



0,75 l



Awarded