

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Toscana Igt, Vinci, Florenz

Höhe 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 nach Südosten.

Alkohol 15 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 15 Tage bei einer Temperatur von 20-26°C mit Delestage- und Abstichtechniken, gefolgt von einer Mazeration in Stahl für 30 Tage bei 28-29°C. Nach dem Ablauf wird er zweimal abgestochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung im Holz. Nach dem Abstich und der Schwefelung wird es dann gealtert.

Altern Er reift 14 Monate in großen französischen Eichenfässern und reift 12 Monate in der Flasche.

Geschmacksnoten Es ist ein helles, klares Rot in der Farbe. In der Nase öffnet er sich mit einem eleganten Bouquet von knackigen roten Beeren, feinen Gewürzen, einem leicht rauchigen Gefühl und blumigen Noten. Am Gaumen ist er reich und agil, frisch, saftig und würzig, mit lang anhaltenden Noten von Gewürzen, roten Beeren und Rauch.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Wild, Braten, Fleischragout.



0,75 l



Oaked



Awarded
