

Fattoria di CALAPPIANO

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

Weintrauben 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Colorino

Produktionsbereich Toscana Igt, Vinci, Florenz

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer, reich an Kalkstein.

Alkohol 15 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-25°C, gefolgt von einer Mazeration für 30 Tage bei 28-29°C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Er reift 12-14 Monate in Barriques aus französischer Eiche, mittlere Bousinage, ca. 50% Neuholz. Endet 12 Monate in der Flasche.

Geschmacksnoten Tiefrot. In der Nase entfaltet er Noten von süßen Früchten, Gewürzen, Gras, Stiefmütterchen, schwarzen Kirschen und mediterraner Macchia. Am Gaumen ist er elegant und strukturiert. Er schließt mit Früchten, Gewürzen und balsamischen Noten.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; geschmortes Fleisch, geschmortes Wildschwein, Aufschnitt und Käse.



0,75 l



Oaked



Awarded