

# Fattoria di CALAPPIANO

## Vinciano / Chianti DOCG

**Weintrauben** 80% Sangiovese, 20% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

**Produktionsbereich** Chianti DOCG, 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.

**Alkohol** 14.5 % vol.

**Fermentation** Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 28 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

**Altern** Auf Feinhefe mit Mikrooxygenierung ca. 6 Monate.

**Geschmacksnoten** Es ist die Chianti-Basisversion der Fattoria. Leuchtend rot in der Farbe, frisch, leicht zu trinken mit fruchtigem Aroma und primären Noten von Sangiovese, klar und dynamisch, mit Noten von Rose und Kirsche. Der Gaumen ist begabt knackige, fruchtige Empfindungen mit einer ausgeprägten Frische.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch; Burger, Aufschnitt, Gemüseauflauf und Käse, Fleischtatar und Carpaccio.



0,75 l



Awarded