Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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, reich an Kalkstein.

Alkohol 15 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 28-29 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechniken. Anschließende malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern In französischen Tonneau-Weinfässern für 12-14 Monate, mittlere Bousinage, ca. 35% neues Holz. Endet 12 Monate in der Flasche.

Geschmacksnoten Dunkelrot in der Farbe mit fruchtig-erdiger Nase, mit Noten von Waldbeeren, reifen Früchten, Humus und leichten Anklängen von Gras und Pfeffer. Mit seiner dichten Textur und der leicht würzigen Note hat er zudem einen süßen Anklang und einen saftigen, rhythmischen Körper. Er schließt mit Früchten, Gewürzen und Waldbeeren.

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

0,75 l

Oaked

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/de/vinciano-chianti-docg-riserva