

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

Uvas 70% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti DOCG

Altitud 50-150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas de arcilla y esquistos de arena. Alterna con viñedos ubicados en zonas con mayor contenido de arcilla y pH alcalino.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 15 días a 27-28°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento Crianza en depósitos de acero con microoxigenación sobre lías finas durante unos 6 meses.

Notas de sabor Color rojo rubi claro. El bouquet es de frutos rojos, cerezas y ciruelas, con sensaciones especiadas y de café torrefacto. En boca es jugoso y ágil, fresco y sávido con un agradable final afrutado y balsámico.

Maridajes de comida Carnes blancas, cerdo asado, asados, raviolos de carne.



0,75 l