

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

Uvas 100% Ciliegiole

Área de producción Toscana, Vinci

Altitud unos 150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo accidentado, suelto y profundo, rico en fósiles marinos. Suelo arenoso margoso, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en caliza. Suelo profundo con viñedos orientados al noroeste.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Se fermenta durante 15 días a temperatura controlada y luego se macera durante 20 días a 28°C. Tras los trasiegos, el vino se trasiega 2 veces y se realiza la fermentación maloláctica. Tras la decantación y sulfuración, el vino envejece en depósitos de acero con sus lías finas y con microoxigenación.

Envejecimiento Tiene una crianza en depósitos de acero de 6 meses y 3 meses en botella.

Notas de sabor Elaborado con uvas 100% Ciliegiole. Color rubí limpio y vivo. En nariz habla de flores rojas, especias dulces, cassis y cereza. En boca tiene una gran frescura, un sorbo ágil y crujiente, un tanino delicado y notas de fruta, tabaco y cacao ligero en un final agradable y largo.

Maridajes de comida Carnes rojas, rosbif y salsa de carne.



0,75 l



Awarded