

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

**Uvas** 100% Sangiovese

**Área de producción** Toscana Igt, Vinci, Florencia

**Altitud** 150 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Suelo de margas y areniscas, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en calizas. Suelo profundo con orientación sureste.

**Alcohol** 15 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 15 días a una temperatura de 20-26°C mediante técnicas de Delestage y trasiego, seguida de maceración en acero durante 30 días a 28-29°C. Tras el escurrimiento se realiza dos trasiegos, seguido de la fermentación maloláctica en madera. Tras el desfangado y sulfurado, se procede a la crianza.

**Envejecimiento** Envejece durante 14 meses en grandes barricas de roble francés y finaliza 12 meses en botella.

**Notas de sabor** Es de un color rojo claro y brillante. En nariz, se abre con un elegante bouquet de frutos rojos crujientes, finas especias, una ligera sensación ahumada y notas florales. En boca es rico y ágil, fresco, jugoso y sabroso, con notas persistentes de especias, frutos rojos y humo.

**Maridajes de comida** Carnes rojas, caza, asados, guisos de carne.



0,75 l



Oaked



Awarded

---