

Fattoria di CALAPPIANO

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

Uvas 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Colorino

Área de producción Toscana Igt, Vinci, Florencia

Altitud 100 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 por esquistos arcillosos y arenosos, ricos en calizas.

Alcohol 15 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-25°C, seguida de maceración durante 30 días a 28-29°C en acero, mediante técnicas de delestaje y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento Madura durante 12-14 meses en barricas de roble francés, bousinage medio, aproximadamente un 50% de madera nueva. Termina 12 meses en botella.

Notas de sabor Color rojo oscuro. En nariz desprende notas de fruta dulce, especias, hierba, pensamientos, cerezas negras y vegetación de matorral mediterráneo. En boca es elegante y estructurado. Cierra con notas frutales, especiadas y balsámicas.

Maridajes de comida carnes rojas; estofados de carne, jabali estofado, embutidos y quesos.



0,75 l



Oaked



Awarded