

# Fattoria di CALAPPIANO

## Vinciano / Chianti DOCG

**Uvas** 80% Sangiovese, 20% vides permitidas por el pliego de condiciones

**Área de producción** Chianti DOCG, 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 de arcilla y esquistos de arena.

**Alcohol** 14.5 % vol.

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

**Envejecimiento** Sobre lías finas con microoxigenación durante unos 6 meses.

**Notas de sabor** Es la versión básica de Chianti de Fattoria. De color rojo brillante, fresco, fácil de beber con aroma afrutado y notas primarias de Sangiovese, claro y dinámico, con notas de rosa y cereza. En boca nos regala sensaciones crujientes y afrutadas con un marcado frescor.

**Maridajes de comida** carnes rojas; hamburguesas, embutidos, flanes de verduras y quesos, tartar de carne y carpaccio.



0,75 l



Awarded