

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Chianti DOCG

**Raisins** 70% Sangiovese, vignes autorisées par le cahier des charges

**Zone de production** Chianti DOCG

**Altitude** 50-150 m au-dessus du niveau de la mer

**Type de sol** Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Marnes et grès, composés d'argile et de schistes sablonneux. Alternance avec des vignobles situés dans des zones à forte teneur en argile et à pH alcalin.

**De l'alcool** 13 % vol.

**Fermentation** Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 15 jours à 27-28°C en cuve d'acier, selon les techniques de Delestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

**Vieillessement** Elevage en cuves acier avec micro-oxygénation sur lies fines pendant environ 6 mois.

**Notes de dégustation** Robe rouge rubis limpide. Le bouquet est de fruits rouges, de cerises et de prunes, avec des sensations d'épices et de café torréfié. En bouche, il est juteux et vif, frais et sapide avec une agréable finale fruitée et balsamique.

**Accords mets** Viandes blanches, porc rôti, rôtis, raviolis à la viande.



0,75 l