

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

Raisins 80% Sangiovese, 20% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Chianti DOCG

Altitude 100 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, constitués d'argiles et de schistes gréseux, riches en calcaire.

De l'alcool 13 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 10 jours à 28-29°C en cuve d'acier, selon les techniques de Delestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

Vieillessement En partie en acier avec micro-oxygénation et en partie en bois pendant 12 mois.

Notes de dégustation Couleur rouge rubis. Le bouquet est de fruits rouges mûrs et d'épices, d'humus et d'eucalyptus. En bouche, il est plein et chaleureux, corsé et avec un tanin fin. Il se termine sur des notes épicées et de baies.

Accords mets Viandes rouges, steak fiorentina, fromages affinés, rôtis de veau, gibier, plats à la truffe.



0,75 l



Oaked