

# 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