

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

Raisins 100% Ciliegiole

Zone de production Toscane, Vinci

Altitude environ 150 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles marins. Sol arénacé marneux, constitué de schistes argileux et sableux, riche en calcaire. Sol profond avec des vignes exposées nord-ouest.

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation Il est fermenté pendant 15 jours à température contrôlée puis macéré pendant 20 jours à 28°C. Après soutirage, le vin est décanté 2 fois et la fermentation malolactique est effectuée. Après décantation et sulfuration, le vin est élevé en cuves acier avec ses lies fines et avec micro-oxygénation.

Vieillessement Il est vieilli en cuves d'acier pendant 6 mois et 3 mois en bouteille.

Notes de dégustation Fabriqué à partir de raisins 100% Ciliegiole. Robe rubis limpide et vive. Au nez, il parle de fleurs rouges, d'épices douces, de cassis et de cerise. En bouche, il a une grande fraîcheur, une gorgée vive et croquante, des tanins délicats et des notes de fruits, de tabac et de cacao léger dans la finale agréable et longue.

Accords mets Viande rouge, rosbif et sauce à la viande.



0,75 l



Awarded