

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

**Raisins** 100% Pugnitello

**Zone de production** Toscana IGT, Vinci, Florence

**Altitude** environ 150 m d'altitude

**Type de sol** Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles marins et en contenu squelettique. Sol marno-sableux constitué de schistes sableux et riche en calcaire. Sol profond avec exposition Est-Ouest.

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

**Fermentation** Fermentation alcoolique pendant 15 jours à une température de 20-26°C par remontages et délestage, suivie d'une macération de 15 jours à 27-28°C en acier. Après soutirage, il est décanté deux fois, puis la fermentation malolactique est réalisée en acier. Après décantation et ajout de sulfites, le processus de raffinement commence.

**Vieillessement** Afinamiento en acero con microoxigenación durante unos 6 meses y reposo sobre lías finas.

**Notes de dégustation** De couleur rouge rubis. Au nez, l'arôme présente distinctement des notes de violette et d'épices douces, complétées par des nuances de sous-bois et d'herbes balsamiques. En bouche, il présente une structure gracieuse et sophistiquée, soulignée par des tanins vibrants et rafraîchissants.

**Accords mets** Viandes rouges, charcuteries, fromages affinés



0,75 l



Awarded