Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Toscane Igt, Vinci, Florence

Altitude 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. Sol marno-gréseux, composé d'argilo-schistes sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé sud-est.

De l'alcool 15 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique pendant 15 jours à une température de 20-26°C selon les techniques de délestage et de soutirage, suivie d'une macération en acier pendant 30 jours à 28-29°C. Après écoulage, deux soutirages suivis d'une fermentation malolactique sous bois. Après soutirage et sulfuration, il est ensuite vieilli.

Vieillissement Il vieillit pendant 14 mois dans de grands fûts de chêne français et se termine 12 mois en bouteille.

Notes de dégustation Il est d'un rouge vif et limpide. Au nez, il s'ouvre sur un bouquet élégant de petits fruits rouges croquants, d'épices fines, une sensation légèrement fumée et des notes florales. En bouche, il est riche et agile, frais, juteux et savoureux, avec des notes persistantes d'épices, de fruits rouges et de fumée.

Accords mets Viandes rouges, gibiers, rôtis, ragoût de viande.

0,75 l
Oaked
Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/fr/collegonzi-toscana-igt-sangiovese