

# Fattoria di CALAPPIANO

## Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

**Raisins** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Colorino

**Zone de production** Toscane Igt, Vinci, Florence

**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** 15 % vol.

**Fermentation** Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-25°C, suivie d'une macération de -30 jours à 28-29°C en cuve d'acier, en utilisant les techniques de délestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

**Vieillessement** Il mûrit pendant 12 à 14 mois en barriques de chêne français, bousinage moyen, environ 50% de bois neuf. Termine 12 mois en bouteille.

**Notes de dégustation** Rouge foncé. Au nez, il libère des notes de fruits sucrés, d'épices, d'herbe, de pensées, de cerises noires et de maquis méditerranéen. Il est élégant et structuré en bouche. Il se termine sur les fruits, les épices et les notes balsamiques.

**Accords mets** Viandes rouges; viandes braisées, sanglier mijoté, charcuterie et fromages.



0,75 l



Oaked



Awarded