

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

Raisins 80% Sangiovese, 20% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Chianti DOCG, 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, composés d'argile et de schistes sablonneux.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10 à 12 jours à une température de 20 à 24°C, suivie d'une macération de 15 jours à 28°C en cuve d'acier avec délestage et débouillage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

Vieillessement Sur lies fines avec micro-oxygénation pendant environ 6 mois.

Notes de dégustation C'est la version de base du Chianti de Fattoria. De couleur rouge vif, frais, facile à boire avec un arôme fruité et des notes primaires de Sangiovese, clair et dynamique, avec des notes de rose et de cerise. La bouche est douée de sensations croquantes et fruitées avec une fraîcheur marquée.

Accords mets Viandes rouges; burgers, charcuterie, flans de légumes et fromages, tartare de viande et carpaccio.



0,75 l



Awarded