

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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, 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 20-24°C, suivie d'une macération de 15 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 En fûts de chêne français tonneau pendant 12-14 mois, bousinage moyen, environ 35% de bois neuf. Termine 12 mois en bouteille.

Notes de dégustation De couleur rouge foncé avec un nez fruité et terreux, avec des notes de baies sauvages, de fruits mûrs, d'humus et de légères notes d'herbe et de poivre. Avec sa texture dense et sa note légèrement épicée, il a également une explosion initiale douce et un corps juteux et rythmé. Il se termine sur les fruits, les épices et les baies sauvages.

Accords mets Viandes rouges; viande braisée, sanglier mijoté, charcuterie et fromages affinés.



0,75 l



Oaked



Awarded