

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

ブドウ 70% Sangiovese,
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティDOCG

高度 50-150 m a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

泥灰土と砂岩、粘土片岩と砂片岩で構成されています。

粘土含有量が高く、アルカリ性のpHの地域にあるブドウ園と交互になります。

アルコール 13 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、27~28°Cで15日間浸軟させます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化。

エージング

細かい粕でマイクロ酸化された鋼製バットで約6ヶ月間熟成。

テイastingノート クリアルビーレッドカラー。

ブーケは赤いベリー、チェリー、プラムで、スパイシーさと焙煎コーヒーの感覚があります。

味わいは、ジューシーでスッキリ、フレッシュでサビッドで、最後はフルーティーでバルサミコ酢のような心地よい味わいです。

フードペアリング

白身の肉、ローストポーク、ロースト、ミートラビオリ。



0,75 l