

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

ブドウ 80% Sangiovese, 20%
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 100 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。石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩で構成されています。

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、鋼で28~29°Cで10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

一部はマイクロ酸素化された鋼で、一部は木材で12か月間使用されます。

テイスティングノート ルビーレッドカラー。

花束は熟した赤いベリーとスパイス、腐植土とユーカリです。

味わいは、フルで暖かく、フルボディで、上質なタンニンがあります。スパイシーなベリーノートで終わります。

フードペアリング

赤身の肉、フィオレンティーナステーキ、熟成チーズ、子牛のロースト、狩猟肉、トリュフ料理。



0,75 l



Oaked

