

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

ブドウ 100% Chardonnay

生産エリア トスカーナ

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。

石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩からなる泥灰土と砂岩の土壌。東と北東に面した深い土壌。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

酸化とマストの明確化に特別な注意を払った、皮のない醸造。

ブドウは除梗され、空気圧プレスでプレスされ、プロセス全体が不活性ガスで飽和します。

発酵は、選択した酵母を使用して、14~18°Cの制御された温度で約15日間行われます。

エージング 細かい粕にバトネージが付いたスチール製。

テイスティングノート 淡い黄色。

花束は白い花、パイナップル、軽い柑橘類と芳香のノートです。

味わいは、フレッシュでサクサク、フルボディでフルーティーでわずかにアーモンドのようなエンドノートがあります。

フードペアリング

白身の肉、野菜、新鮮なチーズ、素朴なタルト、魚のスープ、シーフードパスタ。



0,75 l