

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

ブドウ 100% Sangiovese

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。東と南東に面した深い土壌。

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12~15日間アルコール発酵させた後、27~28°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

微細な粕をマイクロ酸素化して約6ヶ月間熟成させます。

テイस्टィングノートルビーレッドカラー。

ブーケはほのかに発酵します。味わいには、流線型で機敏で、きびきびとしていて、柔らかくフルーティーです。

フードペアリング

赤身の肉、ロースト、コールドカットとチーズ、肉のタルタルとカルパッチョ。



0,75 l