

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア トスカーナ、ヴィンチ

高度 50~100メートルa.s.l.

土壌の種類 丘陵で緩く深い土壌で、海洋化石が豊富です。
土壌は主に砂質で、粘土質片岩が含まれています。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

ブドウは1日の最も涼しい時間帯に収穫され、除梗され、
プレス機で軽い浸軟で処理されます。

若いマストは、自然の低温沈降によって安定化および清澄
化され、その後、酸化に特に注意を払いながら、制御され
た温度でデカントおよび醸造されます。

発酵は、選択された酵母を使用して、14~18°Cの制御され
た温度で行われます。

発酵の終わりに、それはデカントされ、硫化されます。

エージング

細かい粕にバトネージを付けた鋼製タンクで約6か月間。

テイastingノート

繊細なアンティークピンク色の香りは、バラと優しいフル
ーツ、ワイルドストロベリー、シトロン、タンジェリン、
ザクロのフローラルフレグランスで魅了されます。

味わいはフレッシュで美味しく、生き生きとしてダイナミ
ックです。

フルーティーでわずかにスパイシーなノートは、エレガン
トなヨウ素のミネラルと、果実味と花の強烈で持続的なフ
ィニッシュの中に感じられます。



0,75 l



Awarded

Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Rosé / Toscana IGT

フードペアリング

魚の前菜、ボラ、メカジキのシチュー、カッチュッコアラ
リボルネーゼ。

