

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

ブドウ 100% Ciliegiole

生産エリア トスカーナ、ヴィンチ

高度 約150ma.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。石灰岩が豊富な粘土質片岩と砂質片岩からなるマーリーアレンナス土壌。ブドウ畑が北西に面している深い土壌。

アルコール 13.5 % vol.

発酵

制御された温度で15日間発酵させた後、28°Cで20日間浸軟させます。

ラッキング後、ワインを2回デカントし、マロラクティック発酵を行います。

デカンテーションと硫化の後、ワインはその細かい粕と微量酸素化を備えたスチールタンクで熟成されます。

エージング

スチールタンクで6ヶ月、ボトルで3ヶ月熟成させます。

テイastingノート

100%チリエジオーロのブドウから作られています。

クリアで生き生きとしたルビーカラー。

鼻には、赤い花、甘いスパイス、カシス、チェリーについて語っています。

味わいは、フレッシュさ、サクサクとしたサクサクした一口、繊細なタンニン、そして果実味、タバコ、軽いココアを含みがあり、心地よく長い余韻が続きます。

フードペアリング

赤身の肉、ローストビーフ、ミートソース。



0,75 l



Awarded