

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

ブドウ 100% Pugnitello

生産エリア トスカーナ IGT、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 標高約150m

土壌の種類

起伏が多く、緩い、深い土壌で、海洋化石や骨格成分が豊富です。

砂質片岩からなり、石灰岩が豊富に含まれる泥灰岩砂質土壌。東西に露出した深い土壌。

アルコール 13 % vol.

発酵

ポンピングオーバーとデレスタージュ技術を使用し、20～26°Cの温度で15日間アルコール発酵させた後、スティール内で27～28°Cで15日間マセラシオンを行います。

澱引き後、デキャンタを2回行い、スティール樽でマロラクティック発酵を行います。

デカントして亜硫酸塩を加えた後、精製プロセスが始まります。

エージング

約6ヶ月間微量酸素を加えながらスチールで精製し、細かい澱の上で寝かせます。

テイastingノート ルビーレッド色。

鼻では、香りはスミレ色と甘いスパイスのノートをはっきりと示し、下草とバルサミコのハーブのニュアンスによって補完されます。

口に含むと、優雅で洗練された構造を誇り、活気に満ちたさわやかなタンニンによって強調されます。

フードペアリング 赤身肉、コールドカット、熟成チーズ



0,75 l



Awarded

