

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア トスカーナIgt、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 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。南東向きの深い土壌。

アルコール 15 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して20-26°Cの温度で15日間アルコール発酵させた後、28-29°Cで30日間鋼で浸軟させます。

流出後、2回ラックに入れられ、続いて木材でマロラクティック発酵が行われます。

ラックに入れて硫化した後、エージングします。

エージング

大きなフレンチオーク樽で14ヶ月間熟成し、ボトルで12ヶ月間熟成します。

テイastingノート 色は明るく澄んだ赤です。

香りは、さわやかな赤いベリー、上質なスパイス、わずかにスモーキーな感覚、フローラルノートのエレガントなブーケで始まります。

味わいは、リッチで機敏で、フレッシュでジューシーで風味豊かで、スパイス、赤いベリー、スモークの香りが長続きます。

フードペアリング

赤身の肉、ゲーム、ロースト、肉のラグー。



0,75 l



Oaked



Awarded

