

Fattoria di CALAPPIANO

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

ブドウ 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10%
Colorino

生産エリア トスカーナIgt、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 100 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。

泥灰土と砂岩。石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩で構成さ
れています。

アルコール 15 % vol.

発酵

20～25℃の温度で10～12日間のアルコール発酵、続いて
鋼中で28～29℃で-30日間の浸軟、デレステージおよびラ
ッキング技術を使用。

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

フレンチオークのバリック、ミディアムブシネージ、約50
%の新木で12～14ヶ月熟成します。

ボトルで12ヶ月間終了します。

テイastingノート 深紅。

香りには、甘い果実、スパイス、草、パンジー、ブラック
チェリー、地中海性低木植物の香りがします。

エレガントで味わいは構造化されています。

フルーツ、スパイス、バルサミコ酢で締めくくります。

フードペアリング 赤身の肉;

蒸し肉、イノシシの煮込み、コールドカット、チーズ。



0,75 l



Oaked



Awarded

