

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

ブドウ 80% Sangiovese, 20%
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティDOCG、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

20~24°Cの温度で10~12日間のアルコール発酵、続いて鋼中で28~29°Cで15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

フレンチオークのトノーワイン樽で12~14か月間、中程度の醸造、約35%の新木。ボトルで12ヶ月間終了します。

テイastingノート

フルーティーで素朴なノーズを持ち、ワイルドベリー、熟したフルーツ、腐植土、わずかな草とコショウの含みを持つ濃い赤。

緻密な質感とややスパイシーなノートで、甘いイニシャルプラストとジューシーでリズムカルなボディを持っています。

フルーツ、スパイス、ワイルドベリーで締めくくります。



0,75 l



Oaked



Awarded



Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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、熟成チーズ
。

