

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Chianti DOCG

**Uvas** 70% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Chianti DOCG

**Altitude** 50-150 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, compreendendo xistos argilosos e arenosos. Alterna com vinhas localizadas em zonas com maior teor de argila e pH alcalino.

**Álcool** 13 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 15 dias a 27 a 28°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

**Envelhecimento** Envelhecimento em cubas de aço com micro-oxigenação sobre borras finas por cerca de 6 meses.

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi límpido. O bouquet é de frutas vermelhas, cerejas e ameixas, com sensações de especiarias e café torrado. Ao paladar é suculento e rápido, fresco e sávido com uma agradável nota final frutada e balsâmica.

**Combinações de comida** Carnes brancas, porco assado, assados, raviólis de carne.



0,75 l