

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

Uvas 100% Chardonnay

Área de produção Toscana

Altitude 50-150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de margas e arenitos, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo voltado para leste e nordeste.

Álcool 12,5 % vol.

Fermentação Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto. As uvas são desengaçadas e prensadas com prensa pneumática, saturando todo o processo com gases inertes. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-18°C com levedura selecionada por aproximadamente 15 dias.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação Cor amarelo pálido. O bouquet é de flores brancas, abacaxi e leves notas cítricas e aromáticas. Na boca é fresco, sávido, encorpado com notas finais frutadas e levemente amendoadas.

Combinações de comida Carnes brancas, legumes, queijos frescos, tartes rústicas, sopas de peixe, massas de marisco.



0,75 l