

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiolo / Toscana IGT

Uvas 100% Ciliegiolo

Área de produção Toscana, Vinci

Altitude cerca de 150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo com vinhas viradas a noroeste.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação É fermentado durante 15 dias a temperatura controlada e depois macerado durante 20 dias a 28°C. Após trasfega, o vinho é decantado 2 vezes e é realizada a fermentação malolática. Após decantação e sulfurização, o vinho é envelhecido em cubas de aço com as suas borras finas e com micro-oxigenação.

Envelhecimento É envelhecido em tanques de aço por 6 meses e 3 meses em garrafa.

Notas de degustação Feito de uvas 100% Ciliegiolo. Cor rubi límpida e viva. No nariz, fala de flores vermelhas, especiarias doces, cassis e cereja. Na boca, tem grande frescor, um gole rápido e crocante, tanino delicado e notas de frutas, tabaco e cacau leve no final agradável e longo.

Combinações de comida Carne vermelha, rosbife e molho de carne.



0,75 l



Awarded