

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Uvas 100% Pugnitello

Área de produção Toscana IGT, Vinci, Florença

Altitude aproximadamente 150 m de altitude

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e conteúdo esquelético. Solo marga-arenoso constituído por xistos arenosos e rico em calcário. Solo profundo com exposição Leste-Oeste.

Álcool 13 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 15 dias a uma temperatura de 20-26°C utilizando técnicas de remontagem e delestage, seguida de maceração durante 15 dias a 27-28°C em aço. Após a trasfega, é decantado duas vezes e em seguida realiza-se a fermentação maloláctica em aço. Após decantação e adição de sulfitos, inicia-se o processo de refinamento.

Envelhecimento Refinamento em aço com micro-oxigenação durante cerca de 6 meses e repouso sobre borras finas.

Notas de degustação De cor vermelho rubi. No nariz, o aroma apresenta notas distintas de violeta e especiarias doces, complementadas por notas de mato e ervas balsâmicas. Na boca apresenta uma estrutura graciosa e sofisticada, sublinhada por taninos vibrantes e refrescantes.

Combinações de comida Carnes vermelhas, charcutaria, queijos envelhecidos



0,75 l



Awarded