

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana Igt, Vinci, Florença

Altitude 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 sudeste.

Álcool 15 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 15 dias a uma temperatura de 20-26°C utilizando técnicas de Delestage e trasfega, seguida de maceração em aço durante 30 dias a 28-29°C. Após o escoamento é trasfegado duas vezes, seguido de fermentação maloláctica em madeira. Após trasfega e sulfurização, é envelhecido.

Envelhecimento Estagia 14 meses em grandes barricas de carvalho francês e termina 12 meses em garrafa.

Notas de degustação É um vermelho claro e brilhante. No nariz, abre com um elegante bouquet de frutas vermelhas crocantes, especiarias finas, uma sensação levemente defumada e notas florais. Na boca é rico e ágil, fresco, suculento e saboroso, com notas duradouras de especiarias, frutos vermelhos e fumo.

Combinações de comida Carnes vermelhas, caça, assados, ragu de carne.



0,75 l



Oaked



Awarded