

# Fattoria di CALAPPIANO

## Vinciano / Chianti DOCG Riserva

**Uvas** 80% Sangiovese, 20% vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Chianti DOCG, Vinci, Florença

**Altitude** 100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário.

**Álcool** 15 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica durante 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C, seguida de maceração de 15 dias a 28-29°C em aço, utilizando técnicas de delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfuração.

**Envelhecimento** Em barricas de carvalho francês tonneau por 12-14 meses, bousinage médio, cerca de 35% de madeira nova. Termina 12 meses em garrafa.

**Notas de degustação** De cor vermelha escura com um nariz frutado e terroso, com notas de frutos silvestres, fruta madura, húmus e ligeiras notas de erva e pimenta. Com sua textura densa e nota levemente especiada, também possui uma explosão inicial doce e um corpo suculento e rítmico. Fecha com frutas, especiarias e frutos silvestres.

**Combinações de comida** Carnes vermelhas; carne estufada, javali estufado, charcutaria e queijos envelhecidos.



0,75 l



Oaked



Awarded