

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

Виноград 100% Chardonnay

Производственная площадь Тоскана

Высота 50-150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая из глины и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва обращена на восток и северо-восток.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Винификация без кожуры, с особым вниманием к окислению и осветлению сула. Виноград отделяют от гребней и прессуют на пневматическом прессе, насыщая весь процесс инертными газами. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-18°C с отборными дрожжами в течение примерно 15 дней.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Бледно-желтый цвет. В букете белые цветы, ананас и легкие цитрусовые и ароматические нотки. На вкус оно свежее, насыщенное, полнотелое с фруктовыми, слегка миндальными конечными нотками.

Сочетания с едой Белое мясо, овощи, свежие сыры, деревенские пироги, рыбные супы, паста с морепродуктами.



0,75 l