

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

Виноград 100% Sangiovese

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 юго-восток.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 12-15 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 10 дней при 27-28°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Выдержка на тонком осадке с микрооксигенацией около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Букет винный и бродильный. Во вкусе обтекаемый и подвижный, резкий, мягкий и фруктовый.

Сочетания с едой Красное мясо, жаркое, мясное ассорти и сыры, мясной тартар и карпаччо.



0,75 l