

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Vigna la Sughera / Chianti DOCG Riserva

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Montalbano, Vigneto la Sughera

Высота примерно 150 м над уровнем моря.

Тип почвы Холмистая местность с рыхлой, глубокой почвой, изобилующей морскими окаменелостями и фрагментами скелетов. Песчано-мергелевая почва, сложенная глинистыми и песчаными сланцами, богатая известняком. Глубокая почва с юго-восточной экспозицией.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Алкогольная ферментация длится 15 дней при температуре от 18°C

до 26°C с использованием таких методов, как ремонтаж и делестаж. Затем мацерация происходит в течение примерно 30 дней при температуре 28-29°C в емкостях из нержавеющей стали. После перелива вино переливается и происходит яблочно-молочное брожение в деревянных бочках. После перестановки и добавления сульфита начинается процесс старения.

Старение Выдерживается 14 месяцев в больших бочках из французского дуба, а затем не менее 12 месяцев в бутылке.



0,75 l



Oaked

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Vigna la Sughera / Chianti DOCG Riserva

Дегустационные заметки Обладая чистым и ярким рубиновым цветом, в аромате раскрывается элегантный букет из хрустящих красных ягод, нежных специй, тонких дымных оттенков и цветочных нот. Вкус богатый, но динамичный, свежий, сочный и пикантный, с длительным послевкусием специй, красных фруктов и нотками дыма.

Сочетания с едой Красное мясо, дичь, жаркое и мясное рагу.

