

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Виноград Petit Manseng, Trebbiano

Производственная площадь Toscana Igt, Vinci

Высота 50-100 м над уровнем моря.

Тип почвы Холмистая местность, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и фрагментами скелетов. Преимущественно песчаные почвы с глинистыми сланцами, происходящими из мергелисто-песчаных отложений.

Алкоголь 12 % vol.

Ферментация Виноград собирают, отделяют от гребней и переносят в бродильный резервуар. Алкогольная ферментация суслу и кожуры начинается при контролируемой температуре в диапазоне примерно от 12°C до 18°C, с осторожной перекачкой, способствующей контакту кожицы с суслom. Примерно через 7-10 дней мацерации вино сливают с кожуры. Затем свободно выращенное вино продолжает брожение. Часть суслу из винограда Пти Мансенг ферментируется в дубовых бочках и терракотовых емкостях, где проходит выдержку на осадке. Примерно через 3 месяца готовится окончательная смесь.

Старение В нержавеющей стали с батоннажем на тонком осадке около 6 месяцев.



0,75 l



Oaked

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

Дегустационные заметки Бледно-соломенно-желтый с интенсивными золотистыми бликами. Он пленяет чувства интенсивными ароматами белых цветов, акации, сладких специй и спелых цитрусовых, таких как кедр, мандарин, и тонким оттенком ванильных ягод. На вкус оно освежающее и пикантное, с напряженным и хорошо структурированным характером. В нем сочетаются фруктовые ноты, тонкие пряные нотки, элегантная минеральность и продолжительное послевкусие фруктов и цветов с нежной травянистой ноткой в

завершении каждого глотка.

Сочетания с едой Закуски из морепродуктов, красная кефаль, тушеная рыба-меч и качукко по-ливорски.

