

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

Виноград 100% Ciliegiole

Производственная площадь Тоскана, Винчи

Высота около 150 м над ур.

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями. Мергелистая песчаная почва, состоящая из глинистых и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва с виноградниками, обращенными на северо-запад.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Он ферментируется в течение 15 дней при контролируемой температуре, а затем мацерируется в течение 20 дней при 28°C. После сцеживания вино 2 раза декантируют и проводят яблочно-молочное брожение. После декантации и сульфурации вино выдерживается в стальных резервуарах на тонком осадке и микрооксигенации.

Старение Выдерживается в стальных резервуарах 6 месяцев и 3 месяца в бутылке.

Дегустационные заметки Изготовлено из 100% винограда сорта Чильеджоло. Чистый и живой рубиновый цвет. На носу он говорит о красных цветах, сладких специях, черной смородине и вишне. Во вкусе у него великолепная свежесть, резкий и хрустящий глоток, нежные танины и оттенки фруктов, табака и легкого какао в приятном и продолжительном послевкусии.



0,75 l



Awarded



Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

Сочетания с едой Красное мясо, ростбиф и мясной соус.

