

Fattoria di CALAPPIANO

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

Виноград 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Colorino

Производственная площадь Toscana Igt, Винчи, Флоренция

Высота 100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев, богатых известняком.

Алкоголь 15 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-25°C с последующей мацерацией в течение -30 дней при 28-29°C в стали, с использованием техники делестажа и сцеживания. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Выдерживается в течение 12-14 месяцев в барриках из французского дуба, бузнаж среднего размера, примерно 50% из новой древесины. Срок хранения в бутылке 12 месяцев.

Дегустационные заметки Глубокий красный цвет. В аромате раскрываются ноты сладких фруктов, специй, травы, анютиных глазок, черешни и средиземноморской кустарниковой растительности. Вкус элегантный и структурированный. Он завершается фруктовыми, пряными и бальзамическими нотами.



0,75 l



Oaked



Awarded



Fattoria di **CALAPPIANO**

Lungarno / Toscana Igt Rosso / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

Сочетания с едой Красное мясо; тушеное мясо,
тушеный кабан, мясное ассорти и сыры.

