Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

Виноград 80% Sangiovese, 20% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG, 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 20-24°C с последующей мацерацией в течение 15 дней при температуре 28-29°C в стали, с использованием техники делестажа и сцеживания. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение В винных бочках из французского дуба в течение 12-14 месяцев, средний бузинаж, около 35% новой древесины. Срок хранения в бутылке 12 месяцев.

Дегустационные заметки Темно-красный цвет с фруктовым, землистым ароматом, с нотками диких ягод, спелых фруктов, гумуса и легкими оттенками травы и перца. Обладая плотной текстурой и слегка пряной нотой, он также имеет сладкий начальный взрыв и сочное, ритмичное тело. Он завершается фруктами, специями и лесными ягодами.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/ru/vinciano-chianti-docg-riserva

Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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

WWW.SENSIVINI.IT/ru/vinciano-chianti-docg-riserva