

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT

Uve 100% Ciliegiole

Zona di produzione Toscana, Vinci

Altitudine circa 150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con vigneti esposti a nord-ovest.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata e successiva macerazione per 20 giorni a 28°C. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte e viene effettuata la fermentazione malolattica. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento in vasche di acciaio con le proprie fecce fini e con microossigenazione.

Affinamento Affina in acciaio per 6 mesi e affina 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Da uve Ciliegiole 100%. Di colore rubino trasparente e vivo. All'olfatto esprime sensazioni di fiori rossi, spezie dolci, cassis e ciliegia. In bocca ha grande freschezza, un sorso scattante e croccante, tannino delicato e sensazioni di frutta, tabacco e cacao leggero nel piacevole e lungo finale.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, roastbeef, ragù di carne.



0,75 l



Awarded