

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Toscana Igt, Vinci, Firenze

**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 esposizione Sud-Est.

**Grado alcolico** 15 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 30 giorni a 28-29°C in acciaio. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte ed effettuata la fermentazione malolattica in legno. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.

**Affinamento** Matura 14 mesi in botte grande di rovere francese e affina 12 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione** Di colore rubino trasparente e luminoso, al naso si apre su un bouquet elegante di piccoli frutti rossi croccanti, spezie fini, leggere sensazioni fumé e note floreali. In bocca è ricco e agile al contempo, fresco, succoso e sapido con una lunga persistenza di spezie, frutti rossi e lievi note fumé.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse, selvaggina, arrostiti, ragù di carne.



0,75 l



Oaked



Awarded

---