

Fattoria di CALAPPIANO

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

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

Zona di produzione Toscana Igt, Vinci, Firenze

Altitudine circa 100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare.

Grado alcolico 15 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-25°C, successiva macerazione per 25-30 giorni a 28-29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Matura 12-14 mesi in barriques di rovere francese, tostatura media, circa 50% legno nuovo. Affina 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Rubino intenso. Al naso esprime note di frutta dolce, spezie, sensazioni erbacee, viola, amarena, macchia mediterranea. In bocca è elegante e strutturato. Chiude su frutta, spezie e note balsamiche.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; brasato, cinghiale in umido, salumi e formaggi.



0,75 l



Oaked



Awarded