

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

Uve 80% Sangiovese, 20% vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

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 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 10 giorni a 28-29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Una parte in acciaio con microossigenazione e una parte in legno per 12 mesi.

Note di degustazione Colore rubino. Al naso si percepiscono sensazioni di frutta rossa matura e spezie, humus ed eucalipto. In bocca è pieno e caldo, di buon corpo e tannino fine. Chiude avvolgente su note speziate e di sottobosco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, fiorentina, formaggi stagionati, arrostiti di vitello, selvaggina, piatti con tartufo.



0,75 l



Oaked