

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Toscana

**Altitudine** 50-150 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 Est e Sud-est.

**Grado alcolico** 13 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 12-15 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 10 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

**Affinamento** Affinamento su fecce fini con microossigenazione per circa 6 mesi.

**Note di degustazione** Colore rubino. All'olfatto è vinoso e fermentativo, ricco di profumi di frutta rossa fresca e lievi note speziate. In bocca è snello e agile, scattante, morbido e fruttato.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi, tartare e carpacci di carne.



0,75 l