

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

葡萄 100% Chardonnay

生产区 托斯卡纳

高度 50-150 m a.s.l.

土壤类型 山土，疏松而深厚，富含海洋化石和岩石碎片。
泥灰和砂岩土壤，包括粘土和砂片岩，富含石灰石。
深层土壤面向东和东北。

酒精 12.5 % vol.

发酵 无皮酿造，特别注意氧化和澄清葡萄汁。
用气动压榨机对葡萄进行去梗和压榨，使整个过程充满惰性
气体。在 14-18°C 的受控温度下使用选定的酵母发酵约 15
天。

老化 用钢制成，在细酒槽上带有 batonnage。

品酒笔记 淡黄色。

酒香是白花、菠萝、淡淡的柑橘和芳香气息。
口感清新，浓郁，果香浓郁，尾调略带杏仁味。

食物搭配

白肉、蔬菜、新鲜奶酪、乡村馅饼、鱼汤、海鲜意大利面。



0,75 l