Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 20% 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG，芬奇，佛罗伦萨

高度 100 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。
泥灰岩和砂岩，包括粘土和砂片岩。

酒精 14.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在 28°C 的钢中浸渍 15 天，使用删除和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 用微氧化的细酒糟约 6 个月。

品酒笔记 这是 Fattoria 的基本基安蒂版本。
鲜红色，清新，易于饮用，带有果香和桑娇维塞的主要香气，清晰而充满活力，带有玫瑰和樱桃的香气。
口感清爽，果味浓郁，带有明显的新鲜感。

食物搭配 红肉;
汉堡、冷盘、蔬菜馅饼和奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/zh/vinciano-chianti-docg