Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

Weintrauben 100% Chardonnay

Produktionsbereich Toskana

Höhe 50-150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein. Tiefer Boden mit Blick nach Osten und Nordosten.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Weinbereitung ohne Schalen, mit besonderem Augenmerk auf die Oxidation und die Klärung des Mostes. Die Trauben werden entrappt und mit einer pneumatischen Presse gepresst, wobei der gesamte Prozess mit Inertgasen gesättigt wird. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-18°C mit ausgewählten Hefen für ungefähr 15 Tage.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Blassgelbe Farbe. Das Bouquet ist von weißen Blumen, Ananas und leichten Zitrus- und aromatischen Noten. Am Gaumen ist er frisch, würzig, vollmundig mit fruchtigen, leicht mandeligen Endnoten.

Speisenempfehlungen Weißes Fleisch, Gemüse, Frischkäse, rustikale Torten, Fischsuppen, Meeresfrüchtenudeln.

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/de/calappiano-toscana-igt-chardonnay