

# Fattoria di CALAPPIANO

## Collegonzi Ciliegiolo / Toscana IGT

**Weintrauben** 100% Ciliegiolo

**Produktionsbereich** Toscana, Vinci

**Höhe** ca. 150 m ü.d.M.

**Bodenart** Hügeliger, lockerer und tiefgründiger Boden, reich an Meeresfossilien. Mergeliger sandiger Boden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen, reich an Kalkstein. Tiefgründiger Boden mit nach Nordwesten ausgerichteten Weinbergen.

**Alkohol** 13.5 % vol.

**Fermentation** Er wird 15 Tage lang bei kontrollierter Temperatur fermentiert und dann 20 Tage lang bei 28 °C mazeriert. Nach dem Abstich wird der Wein 2 mal dekantiert und die malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Dekantieren und Schwefeln reift der Wein in Stahltanks mit seiner Feinhefe und mit Mikrosauerstoffanreicherung.

**Altern** Er reift 6 Monate im Stahltank und 3 Monate in der Flasche.

**Geschmacksnoten** Hergestellt aus 100 % Ciliegiolo-Trauben. Klares und lebendiges Rubinrot. In der Nase spricht er von roten Blumen, süßen Gewürzen, Cassis und Kirsche. Am Gaumen hat er eine tolle Frische, einen bissigen und knusprigen Schluck, zartes Tannin und Anklänge von Früchten, Tabak und leichtem Kakao im angenehmen und langen Abgang.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch, Roastbeef und Fleischsoße.



0,75 l



Awarded

# *Fattoria di* **CALAPPIANO**

## **Collegonzi Ciliegiole / Toscana IGT**

### Awards & Ratings

#### Annata 2024

- DOCTOR WINE - GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA / 2026 / **93 punti**
- THE WINEHUNTER / 2025 / **Award Rosso**

#### Annata 2023

- DOCTOR WINE - GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA / 2025 / **93 punti**

#### Annata 2022

- GUIDA BIO / 2024 / **5 Foglie**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Silver Medal**
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2023 / **Gold Medal**