

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

Weintrauben 80% Sangiovese, 20% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG, Vinci, Florenz

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer.

Alkohol 14.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 28 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Auf Feinhefe mit Mikrooxygenierung ca. 6 Monate.

Geschmacksnoten Es ist die Chianti-Basisversion der Fattoria. Leuchtend rot in der Farbe, frisch, leicht zu trinken mit fruchtigem Aroma und primären Noten von Sangiovese, klar und dynamisch, mit Noten von Rose und Kirsche. Der Gaumen ist begabt knackige, fruchtige Empfindungen mit einer ausgeprägten Frische.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Burger, Aufschnitt, Gemüseauflauf und Käse, Fleischtatar und Carpaccio.



0,75 l



Awarded

Fattoria di **CALAPPIANO**

Vinciano / Chianti DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**
- THE DRINKS BUSINESS / SANGIOVESE MASTER / 2023 / **Silver Medal**