

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

Uvas 80% Sangiovese, 20% vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti DOCG

Altitud 100 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas por esquistos arcillosos y arenosos, ricos en calizas.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 10 días a 28-29°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento En parte de acero con microoxigenación y en parte de madera durante 12 meses.

Notas de sabor Color rojo rubí. El bouquet es de frutos rojos maduros y especias, humus y eucalipto. En boca es amplio y cálido, con cuerpo y con un tanino fino. Termina con notas especiadas y de bayas.

Maridajes de comida Carnes rojas, bife fiorentina, quesos curados, asados de ternera, caza, trufas.



0,75 l



Oaked