Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Uvas 100% Pugnitello

Área de producción Toscana IGT, Vinci, Florencia

Altitud aproximadamente 150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo montañoso, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y contenido esquelético. Suelo margoso-arenoso formado por esquistos arenosos y rico en piedra caliza. Suelo profundo con exposición Este-Oeste.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 15 días a una temperatura de 20-26°C mediante técnicas de remontados y delestage, seguida de una maceración de 15 días a 27-28°C en depósitos de acero. Tras el trasiego se trasiega dos veces, posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero. Luego de decantar y agregar sulfitos, se inicia el proceso de refinamiento.

Envejecimiento Crianza en acero inoxidable con microoxigenación durante unos 6 meses y reposo sobre lías finas.

Notas de sabor De color rojo rubí. En nariz, el aroma presenta claramente notas de violeta y especias dulces, complementadas con matices de maleza y hierbas balsámicas. En boca, presenta una estructura elegante y sofisticada, realzada por taninos vibrantes y refrescantes.

Maridajes de comida Carnes rojas, embutidos, quesos curados

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/es/collegonzi-toscana-igt-pugnitello