Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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

Área de producción Chianti DOCG, Vinci, Florence

Altitud 100 m a.s.l.

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 15 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 15 días a 28-29°C en acero, mediante técnicas de delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento En barricas de vino tonneau de roble francés durante 12-14 meses, bousinage medio, alrededor del 35% de madera nueva. Termina 12 meses en botella.

Notas de sabor De color rojo oscuro con una nariz afrutada y terrosa, con notas de frutos del bosque, fruta madura, humus y un ligero recuerdo de hierba y pimienta. Con su textura densa y su nota ligeramente especiada, también tiene una explosión inicial dulce y un cuerpo jugoso y rítmico. Se cierra con frutas, especias y bayas silvestres.

Maridajes de comida carnes rojas; estofados de carne, jabalí estofado, embutidos y quesos curados.

0,75 l

Oaked

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/es/vinciano-chianti-docg-riserva