Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Toscane

Altitude 50-150 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Sol marno-gréseux, composé d'argilo-schistes sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé Est et Sud-Est.

De l'alcool 13 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 12-15 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 10 jours à 27-28°C en cuve d'acier, selon les techniques de Delestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

Vieillissement Elevage sur lies fines avec micro-oxygénation pendant environ 6 mois.

Notes de dégustation Couleur rouge rubis. Le bouquet est vineux et fermentaire. En bouche, il est racé et agile, vif, doux et fruité.

Accords mets Viandes rouges, rôtis, charcuterie et fromages, tartare de viande et carpaccio.

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/fr/calappiano-toscana-igt-sangiovese