Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

ブドウ 70% Sangiovese,
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティDOCG

高度 50-150 m a.s.l.

土壌の種類
丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。
泥灰土と砂岩、粘土片岩と砂片岩で構成されています。
粘土含有量が高く、アルカリ性のpHの地域にあるブドウ園と交互になります。

アルコール 13 % vol.

発酵
Delestageとラッキング技術を使用して、20～24°Cの温度で10～12日間アルコール発酵させた後、27～28°Cで15日間浸軟させます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化。

エージング
細かい粕でマイクロ酸素化された鋼製バットで約6ヶ月間熟成。

テイスティングノート クリアルビーレッドカラー。
ブーケは赤いベリー、チェリー、プラムで、スパイシーさと焙煎コーヒーの感覚があります。
味わいは、ジューシーでスッキリ、フレッシュでサピッドで、最後はフルーティーでバルサミコ酢のような心地よい味わいです。

フードペアリング
白身の肉、ローストポーク、ロースト、ミートラビオリ。

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/ja/calappiano-chianti-docg