

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

ブドウ Petit Manseng, Trebbiano

生産エリア Toscana Igt, Vinci

高度 海拔50~100メートル

土壌の種類

緩やかで深い丘陵地帯で、海洋化石や骨格の破片が豊富に存在します。泥灰質砂質堆積物から生じた粘土片岩を含む砂質土壌が主です。

アルコール 12 % vol.

発酵

ブドウは収穫され、茎が取り除かれ、発酵タンクに移されます。果汁と果皮のアルコール発酵は、約 12°C から 18°C の範囲で温度管理された状態で始まり、果皮と果皮の接触を促すためにポンプオーバーが穏やかに行われます。約 7 ~ 10

日間の浸軟の後、ワインは果皮から取り除かれます。その後、フリーラン ワインは発酵を続けます。プティマンサン

ブドウの果汁の一部はオーク樽とテラコッタ容器で発酵され、澱とともに熟成されます。約 3 か月後、最終的なブレンドが作られます。

エージング

ステンレススチールでバトナージュしながら、細かい澱とともに約6か月間熟成させます。



0,75 l



Oaked



Awarded

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Orange / Toscana Bianco IGT

テイスティングノート

淡い麦わら色で、濃い金色の輝きがあります。白い花、アカシア、甘いスパイス、熟したシダーやマンダリンなどの柑橘類、そしてほのかなバニラベリーの香りが五感を魅了します。口に含むと爽やかで風味豊か、緊張感があり、しっかりとした構成が特徴です。フルーツの風味とほのかなスパイシーな香り、上品なミネラル感、フルーツと花の余韻が長く続き、一口ごとに穏やかなハーブの香りが残ります。

フードペアリング

シーフードの前菜、ヒメジ、メカジキのシチュー、リヴォルノ風カチュッコ。

Awards & Ratings

Annata 2024

- THE DRINK BUSINESS / THE GLOBAL ORANGE WINE MASTERS / 2025 / Silver Medal

Annata 2023

- JAMES SUCKLING / 2025 / 90 points
- THE DRINK BUSINESS / THE GLOBAL ORANGE WINE MASTERS / 2024 / Silver Medal

