

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

ブドウ 80% Sangiovese, 20%
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、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 100 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。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

20~24°Cの温度で10~12日間のアルコール発酵、続いて
鋼中で28°Cで15日間の浸軟、デレステージおよびラッキング
技術を使用。
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

約6ヶ月間マイクロ酸化された細い粕について。

テイastingノート

ファットリアの基本的なキャンティバージョンです。
鮮やかな赤、フレッシュで飲みやすく、フルーティーなア
ロマとサンジョヴェーゼのプライマリーノート、クリアで
ダイナミック、ローズとチェリーのノート。
味わいは、さわやかでフルーティーな味わいで、フレッシュ
さが際立ちます。

フードペアリング 赤身の肉;

ハンバーガー、コールドカット、野菜のフランとチーズ、
肉のタルタルとカルパッチョ。



0,75 l



Awarded