Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

Uvas 70% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti DOCG

Altitude 50-150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, compreendendo xistos argilosos e arenosos. Alterna com vinhas localizadas em zonas com maior teor de argila e pH alcalino.

Álcool 13 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 15 dias a 27 a 28°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Envelhecimento em cubas de aço com micro-oxigenação sobre borras finas por cerca de 6 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi límpido. O bouquet é de frutas vermelhas, cerejas e ameixas, com sensações de especiarias e café torrado. Ao paladar é suculento e rápido, fresco e sápido com uma agradável nota final frutada e balsâmica.

Combinações de comida Carnes brancas, porco assado, assados, raviólis de carne.

0,75 l

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