

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Chianti DOCG Riserva

**Uvas** 80% Sangiovese, 20% vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Chianti DOCG

**Altitude** 100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário.

**Álcool** 13 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 10 dias a 28 a 29°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

**Envelhecimento** Parte em aço com micro-oxigenação e parte em madeira por 12 meses.

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi. O buquê é de frutas vermelhas maduras e especiarias, húmus e eucalipto. Na boca é cheio e quente, encorpado e com um tanino fino. Termina com notas especiadas de frutas silvestres.

**Combinações de comida** Carnes vermelhas, bife fiorentina, queijos envelhecidos, vitela assada, caça, pratos trufados.



0,75 l



Oaked