

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana

Altitude 50-150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de margas e arenitos, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo voltado para leste e sudeste.

Álcool 13 % vol.

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

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

Notas de degustação Cor vermelho rubi. O bouquet é vinoso e fermentativo. Na boca é aerodinâmico e ágil, ágil, macio e frutado.

Combinações de comida Carnes vermelhas, assados, frios e queijos, tártaro de carne e carpaccio.



0,75 |