

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

Uvas 80% Sangiovese, 20% vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti DOCG, Vinci, Florença

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, compreendendo xistos argilosos e arenosos.

Álcool 14.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C, seguida de maceração durante 15 dias a 28°C em aço, utilizando técnicas de delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

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

Notas de degustação É a versão básica do Chianti da Fattoria. Cor vermelha brilhante, fresco, fácil de beber com aroma frutado e notas primárias de Sangiovese, límpido e dinâmico, com notas de rosa e cereja. O paladar é dotado de sensações crocantes e frutadas com um frescor marcante.

Combinações de comida Carnes vermelhas; hambúrgueres, frios, flans de legumes e queijos, tártaro de carne e carpaccio.



0,75 l



Awarded

Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**
- THE DRINKS BUSINESS / SANGIOVESE MASTER / 2023 / **Silver Medal**