Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva biologico

AGRICOLTURA ITALIA
IT BIO 014

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, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário.

Álcool 15 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C, seguida de maceração de 15 dias a 28-29°C em aço, utilizando técnicas de delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Em barricas de carvalho francês tonneau por 12-14 meses, bousinage médio, cerca de 35% de madeira nova. Termina 12 meses em garrafa.

Notas de degustação De cor vermelha escura com um nariz frutado e terroso, com notas de frutos silvestres, fruta madura, húmus e ligeiras notas de erva e pimenta. Com sua textura densa e nota levemente especiada, também possui uma explosão inicial doce e um corpo suculento e rítmico. Fecha com frutas, especiarias e frutos silvestres.

Combinações de comida Carnes vermelhas; carne estufada, javali estufado, charcutaria e queijos envelhecidos.

0,75 l
Oaked
Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/pt/vinciano-chianti-docg-riserva

Fattoria di
CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva biologico

Awards & Ratings

Annata 2019
- WINE MERCHANT TOP 100 / 2025 / **Highly Commended**

Annata 2018
- DOCTOR WINE - GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA / 2022 / **92 punti**
- JAMES SUCKLING / 2021 / **90 points**

Annata 2017
- THE DRINK BUSINESS / GLOBAL MASTERS / 2021 / **Silver Medal**

Annata 2008
- MUNDUS VINI / 2011 / **Silver Medal**