

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Chianti DOCG

Виноград 70% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота 50-150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев. Чередуются виноградники, расположенные в районах с более высоким содержанием глины и щелочным pH.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 15 дней при 27-28°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Чистый рубиново-красный цвет. Буquet из красных ягод, вишни и сливы с нотками пряности и жареного кофе. На вкус он сочный и резкий, свежий и насыщенный с приятной финальной фруктовой бальзамической нотой.

Сочетания с едой Белое мясо, жареная свинина, жаркое, мясные равиоли.



0,75 l