Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG Riserva

Виноград 80% Sangiovese, 20% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота 100 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, богатых известняком.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 10 дней при 28-29°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Частично из стали с микрооксигенацией и частично из дерева на 12 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Букет из спелых красных ягод и пряностей, перегноя и эвкалипта. На вкус оно полное и теплое, полнотелое и с прекрасными танинами. Он заканчивается пряными, ягодными нотами.

Сочетания с едой Красное мясо, стейк фиорентина, выдержанные сыры, жаркое из телятины, дичь, блюда из трюфелей.

0,75 l

Oaked

WWW.SENSIVINI.IT/ru/calappiano-chianti-docg-riserva