

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Виноград 100% Pugnitello

Производственная площадь Тоскана IGT, Винчи, Флоренция

Высота примерно 150 м над уровнем моря.

Тип почвы Холмистая, рыхлая, глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и скелетами. Мергелево-песчаная почва, состоящая из песчаных сланцев и богатая известняком. Глубокая почва с экспозицией с востока на запад.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольная ферментация в течение 15 дней при температуре 20-26°C с использованием методов перекачки и делестаж с последующей мацерацией в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стали. После перелива его дважды декантируют, затем проводят яблочно-молочную ферментацию в стали. После декантации и добавления сульфитов начинается процесс очистки.

Старение Рафинирование в стали с микрооксигенированием в течение примерно 6 месяцев и выдержка на тонком осадке.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. В аромате отчетливо представлены ноты фиалки и сладких специй, дополненные оттенками подлеска и бальзамических трав. Вкус имеет изящную и утонченную структуру, подчеркнутую яркими и освежающими танинами.



0,75 l



Awarded



Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Сочетания с едой Красное мясо, мясное ассорти,
выдержанные сыры

