Fattoria di
CALAPPIANO

Collegonzi / Toscana IGT Sangiovese

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Toscana Igt, Винчи, Флоренция

Высота 150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая из глины и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва обращена на юго-восток.

Алкоголь 15 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 15 дней при температуре 20-26°C с использованием техники делестаж и стеллажей с последующей мацерацией в стали в течение 30 дней при температуре 28-29°C. После слива его дважды переливают, после чего проводят яблочно-молочное брожение в древесине. После выдержки и сульфуризации он выдерживается.

Старение Выдерживается 14 месяцев в больших бочках из французского дуба и 12 месяцев дозревает в бутылке.

Дегустационные заметки Это яркий, чистый красный цвет. Аромат открывается элегантным букетом хрустящих красных ягод, изысканных специй, легкой дымности и цветочных нот. На вкус он богатый и подвижный, свежий, сочный и пикантный, с долгими нотами специй, красных ягод и дыма.

Сочетания с едой Красное мясо, дичь, жаркое, мясное рагу.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded