Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Chianti DOCG

Uve 70% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine da 50 a 150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose. Si alternano con vigneti posti in zone più argillose a pH alcalino.

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento in vasche di acciaio con microssigenazione e fecce fini per 6 mesi circa.

Note di degustazione Colore rubino netto. Al naso profuma di frutta rossa, ciliegie e susine, sensazioni speziate e di torrefazione. In bocca è succoso e scattante, fresco e sapido con un piacevole finale fruttato e balsamico.

Abbinamenti gastronomici Carni bianche, maialino al forno, arrosti, ravioli ripieni di carne.

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/it/calappiano-chianti-docg