

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Sangiovese

Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Toscana

Altitudine 50-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Est e Sud-est.

Grado alcolico 13 % vol.

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

Affinamento Affinamento su fecce fini con microossigenazione per circa 6 mesi.

Note di degustazione Colore rubino. All'olfatto è vinoso e fermentativo, ricco di profumi di frutta rossa fresca e lievi note speziate. In bocca è snello e agile, scattante, morbido e fruttato.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi, tartare e carpacci di carne.



0,75 l