

Fattoria di CALAPPIANO

Collegonzi Pugnitello / Toscana IGT

Uve 100% Pugnitello

Zona di produzione Toscana Igt, Vinci, Firenze

Altitudine circa 150 m s.l.m.

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

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte e a seguire viene effettuata la fermentazione malolattica in acciaio. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.

Affinamento Affinamento in acciaio con microossigenazione per circa 6 mesi e sosta su fecce fini.

Note di degustazione Di colore rosso rubino. Al naso spicca un caratteristico profumo di viola e spezie dolci, sentori di sottobosco ed erbe balsamiche. Al gusto si presenta con una struttura delicata ed elegante e con un tannino vivace e fresco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse, salumi, formaggi stagionati



0,75 l



Awarded