

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG

Uve 80% Sangiovese, 20% vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG, Vinci, Firenze

Altitudine circa 100 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.

Grado alcolico 14.5 % vol.

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

Affinamento Affinamento su fecce fini con micro ossigenazione per circa 6 mesi.

Note di degustazione È la versione di Chianti base della Fattoria. Dal colore rosso brillante, fresco, beverino con sentori che giocano sul frutto e sulle note primarie del sangiovese, netto e dinamico, con note di rosa e ciliegia. In bocca è caratterizzato da sensazioni fruttate e croccanti e da una spiccata freschezza.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; hamburger, salumi, sformati di verdure e formaggi, tartare e carpacci di carne.



0,75 l



Awarded

Fattoria di **CALAPPIANO**

Vinciano / Chianti DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2022

- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**
- THE DRINKS BUSINESS / SANGIOVESE MASTER / 2023 / **Silver Medal**