

Fattoria di CALAPPIANO

Vinciano / Chianti DOCG Riserva

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, ricco di calcare.

Grado alcolico 15 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 28-29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Matura in tonneau di rovere francese per 12-14 mesi, tostatura media, circa 35% legno nuovo. Affina 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Dal colore rubino cupo con un bel naso fruttato e terragno con sensazioni di sottobosco, frutta matura, humus e qualche ricordo di erba di campo e cenni pepati. Dalla trama densa e lievemente speziata in bocca, possiede un attacco dolce e un corpo succoso e ritmato. Chiude su frutta, spezie e sottobosco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; brasato, cinghiale in umido, salumi e formaggi stagionati.



0,75 l



Oaked



Awarded