

# Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

## “Cabernet Sauvignon” Toscana IGT 2014

### Technische Anmerkungen

**Trauben:** Cabernet S. 90% - Petit Verdot 10%

**Produktionsgebiet:** San Fabiano 250 m slm - Südwestausrichtung

**Erzeugungsoberfläche:** 8,5 ha

**Übergabe den Trauben per Hektar:** etwa 45 Doppelzentner

**Weinleseperiode:** Erste zwei Wochen von September

**Flaschen:** 20.000

**Vinifikationstechnik:** Sorgfältige Auswahl der Trauben von 1° Wahl im Feld und weitere Auswahl im Keller; Gärung bei kontrollierter Temperatur (28-32° C) mit eine lange Mazeration auf den Schalen (18-20 Tage); drücken (0,6 Atm), Stahl und teilweise malolaktische Reifung auf der Feinhefe.

**Verfeinerung:** In 1° und 2° Schritt 18-20 Monate lang gefolgt von mindestens 12 Monate in der Flasche.

CABERNET  
SAUVIGNON



SAN FABIANO CALCINAIA

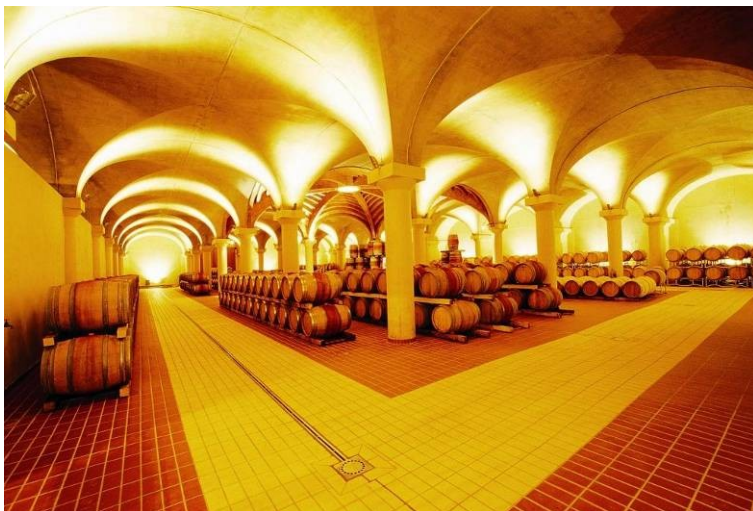
### Analytische Anmerkungen

**Alcoholgehalt:** 13,78 % vol

**Gesamtsäure:** 5,1 gr/lt

**Net-Extrakt:** 31,9 gr/lt

**Restlichen Zucker:** < 5 gr/lt



### ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

ACCREDITED CONTROL BODY:  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:

ITALY AGRICULTURE  
AGRICOLTURA ITALIA

IT BIO 006

OPERATOR'S CODE:  
CODICE OPERATORE N:

B2531



### Größen erhältlich:

- 0,750 Lt , Box von 6 Flaschen

- 1,500 Lt Holzkiste , Box von 3 Flaschen

### Organoleptischen Eigenschaften

**Verkostung:** Intensive rubinrote Farbe, hellen lila Tönen und Farben, die mit dem Fortschritt des Alterns zu erhöhen. Das Aroma ist komplex, große und sehr feine, Hervorhebung Noten von Heidelbeere, Johannisbeere, reife Kirschen und einem Hauch von süße Gewürze, Kakao und Holz entschieden, gut zusammengestellt. Wein mit ausgezeichneten Struktur im Mund ist es voll, Warm, anhaltende, intensive und umhüllende Tannine in Rechnung gestellt. Der ausgewogene Geschmack erreichen Sie nach einem durchschnittlichen Zeitraum des Alterns (2-4 Jahre) harmonisiert, die das große Potenzial dieser Sorte, schön markiert und durch die klimatischen und territorialen Gegebenheiten in der Toskana.

**Serviervorschläge:** Es ist ein Wein, der gut mit allen großen traditionellen italienischen und internationalen Küche. Wir empfehlen aus Risotto und Timbales, rotem Fleisch und gute Textur und Gewürze. Große mit Suppen, Fisch auch interessante Paarung mit Wildgerichten und rohes Fleisch.

