


Azienda Agricola
San Fabiano Calcinaia

Chianti Classico Gran Selezione "Cellele" DOCG 2010

Note tecniche

Uvaggio: Sangiovese 90% - Vitigni complementari 10%

Zona di Produzione: Cellele 550 m s.l.m. esposizione sud-ovest

Superficie di Produzione: 14 ha

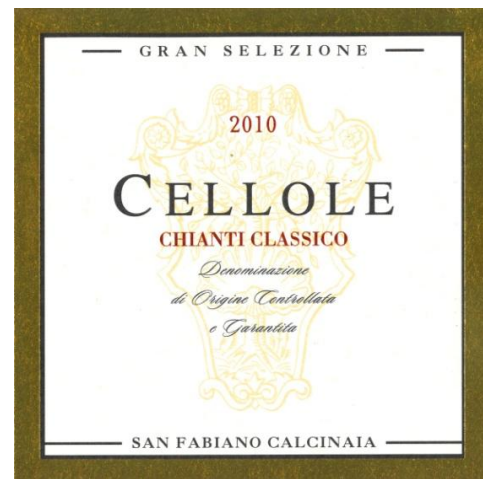
Resa media di uva ad ettaro: circa 40 q.li

Vendemmia: dal 04 al 07 ottobre

Bottiglie prodotte: 20.000

Tecnica di Vinificazione: La prima cernita delle uve avviene nella vigna al momento della raccolta, una seconda scrupolosa selezione si esegue allo scarico delle uve in cantina. Segue la separazione dei raspi e la successiva pigiatura delicata degli acini. La fermentazione si esegue con ceppi di lievito selezionati nell'area del Chianti Classico a temperatura di 28-32 °C. La macerazione delle bucce ha una durata di 15-20 giorni, al termine della quale si esegue una pressatura soffice (max 1 atm).

Affinamento: In barriques e tonneaux di 2°-3° passaggio per 24-30 mesi circa a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.



Caratteristiche organolettiche

Degustazione: Colore rosso rubino vivace con riflessi granati che aumentano con l'invecchiamento; profumo fine, intenso, persistente, con sentori floreali di frutti rossi e spezie; presenta una notevole struttura ed al gusto si esprime equilibrato, armonico, molto elegante, sapido e con tannini che evolvono al vellutato con il procedere dell'invecchiamento.

Abbinamenti: E' un vino che sposa tutti i piatti importanti della cucina tradizionale toscana: dagli arrosti alla cacciagione, ottimo è l'abbinamento con la "bistecca alla fiorentina", interessante quello con le pappardelle al cinghiale e con la "ribollita". Accompagna formaggi a stagionatura medio lunga e tutte le pietanze a base di carni rosse. Si può abbinare a piatti a base di pesce quando questo risulta opportunamente robusto e saporito

Note analitiche

Alcool svolto: 14,90 % vol

Acidità totale: 5,85 gr/l

Estratto Netto: 35,8 gr/l

Zuccheri residui: 0,21 gr/l

Formati disponibili - bottiglie da:

- 0,375 Lt , cartone da 12 bottiglie
- 0,750 Lt , cartone da 6 bottiglie
- 1,500 Lt in astuccio o legno, confezione da 3 bottiglie
- 3 / 5 Lt in legno, confezione singola



San Fabiano in poche righe

San Fabiano Calcinaia è situata a Castellina in Chianti, sul versante che degrada verso la val d'Elsa. L'azienda si estende per 165 ha ed è costituita da un nucleo situato a 450 m di altitudine: Cellele, dove sono presenti i migliori vigneti e l'agriturismo, e il centro aziendale: San Fabiano, situato a 250 m di altitudine, a circa 10 km da Castellina in Chianti, dove si trovano la restante parte dei vigneti, cantine, uffici e casa padronale. Gli edifici aziendali fanno parte di un piccolo borgo medioevale risalente all'anno 1000 d.C.

Guido Serio e sua moglie Isa sono arrivati a San Fabiano nel 1983 e subito si sono impegnati con investimenti volti a produrre vini di qualità: rinnovo dei vigneti, cantina di vinificazione ed invecchiamento, creazione di uno staff professionale e motivato, sono stati i passi volti ad ottenere una produzione di alto valore. Oggi San Fabiano produce vini di qualità, distribuiti ed apprezzati in tutto il mondo, ed ottenuti esclusivamente con uve provenienti dai propri vigneti. Il passaggio al biologico, che a breve coinvolgerà l'intera produzione: vino ed olio, è l'ultimo passo di una scelta aziendale che coniuga qualità e sostenibilità della produzione.

In azienda sono disponibili varie sistemazioni in appartamenti ristrutturati e arredati in stile toscano, dove trascorrere piacevoli momenti di relax nella quiete della campagna toscana.

Lo staff di San Fabiano è sempre disponibile per visite e degustazioni in cantina, il modo migliore per trasmettervi la cultura la tradizione e la passione per il nostro territorio.