

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia a

Chianti Classico Gran Selezione "Cellele" DOCG 2013

Technische Merkmale

Trauben: Sangiovese 90% - andere 10%

Erzeugungsbereich: Cellele 550 m ü.d. Meer, Ausrichtung Süd-Western

Erzeugungsoberfläche: 14 Hektaren

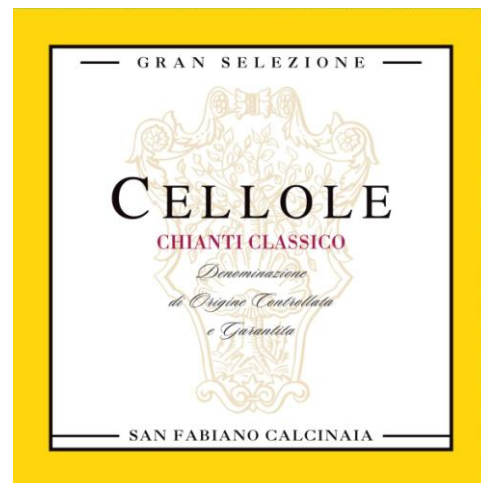
Durchschnittsübergabe den Trauben: etwa 48 Doppelzentner

Weinlösung: Ende September – ersten zwei Wochen von Oktober

Erzeugte Flaschen: 32.000

Weinbau-Technik: Die erste Auswahl der Trauben erfolgt in Weinberg bei der Ernte, eine zweite sorgfältige Auswahl wird in der Entlastung der Trauben im Keller gemacht. Dann gibt es der Trennung der Stämme, und anschließende sanftes Abpressen der Trauben. Die Fermentation wird mit Hefestämmen in Chianti Classico Gebiet bei einer Temperatur von 28-32° ausgewählt. Die Mazeration dauert 15-20 Tage, nach denen wird es eine sanfte Pressung (max 0,7 atm) gemacht.

Ausbau: in Barriques von 1.-2. Durchlauf für etwa 24 Monate, gefolgt von 6 Monaten von Alterung in der Flasche.



Organoleptische Merkmale

Verkostung: Helles Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, die mit dem Altern erhöhen; feiner Duft, intensiv, anhaltend, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen; er stellt eine bemerkenswerte Textur und Geschmack, er ist ausgewogen, harmonisch, sehr elegant, würzig mit samtigen Tanninen ausgedrückt, die mit dem Altern vorgehen entwickeln.

Pairings: Es ist ein Wein, der alle wichtigen Gerichte der traditionellen toskanischen Küche kombiniert: von Braten zum Spiel, gut die Kombination mit der "Bistecca alla fiorentina", eine interessante Geschichte mit Bandnudeln mit Wildschwein und die "Ribollita". Begleitet mittellange Reifung Käse und alle Gerichte auf Basis von rotem Fleisch. Sie können mit Fischgerichte entsprechen, wenn dies angemessen robust und gut gewürzt ist.



Analytische Hinweise:

Alkoholgehalt :
14,22% vol
Gesamtsäuregehalt :
5,60 gr / lt
Net-Extrakt:
30,4 g / l
Restzucker :
<1 g / l

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

ACCREDITED CONTROL BODY:
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:

IT BIO 006

OPERATOR'S CODE:
CODICE OPERATORE N:

B2531

ITALY AGRICULTURE
AGRICOLTURA ITALIA



Verfügbare Grösse - Flaschen:

- 0,750 Lt , Karton für 6 Flaschen
- 1,500 Lt in Karton oder Holz, Packung für 3 Flaschen
- 3 / 5 Lt in Holz, Einzelpackung

San Fabiano in einigen Zeilen

San Fabiano Calcinaia liegt in Castellina in Chianti, am Hang, der in Richtung Val D'Elsa absteigt. Der Weingut umfasst 165 Ha und besteht aus einem Kern 550 Meter ü.d.M.: Cellele, wo es die besten Weinbergen und die Ferienwohnungen gibt, und die Farm Zentrum: San Fabiano, 250 Meter ü.d.M., ca.10 Km von Castellina in Chianti, wo die andere Weinberge, den Keller, das Büro und Haupthaus liegen. Die Weingutgebäude sind Teil eines kleinen mittelalterlichen Dorf aus dem Jahr 1000 n.Chr.

Guido Serio und seine Frau Isa kamen im Jahr 1983 in San Fabiano und sofort unternahm mit Investitionen Qualitätswein zu produzieren: Erneuerung der Weinberge, Weinbau- und Alterungskeller, eine professionelle und motivierte Mitarbeiter, waren Schritte zur Schaffung eines hohen Produktionswert. Heute produziert San Fabiano Calcinaia Qualitätsweine, auf den ganzen Welt verteilt und geschätzt, die ausschließlich aus Trauben aus den eigenen Weinbergen erhalten sind. Der Übergang zum Bio die bald die gesamte Produktion einschließlich Wein und natives Oliven Öl beinhalten, ist der letzte Schritt eines Geschäfts Wahl, die Qualität und Nachhaltigkeit der Produktion kombiniert.

In der Firma gibt es renovierten Wohnungen im toskanischen Stil eingerichtet zur Verfügung, wo Sie Zeit zum Entspannen in der Ruhe der toskanischen Landschaft verbringen können. Die Mitarbeiter von San Fabiano ist immer verfügbar für Weinverkostungen und Weinproben, der beste Weg, die Kultur von Tradition und Leidenschaft für unser Gebiet zu vermitteln.

