

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

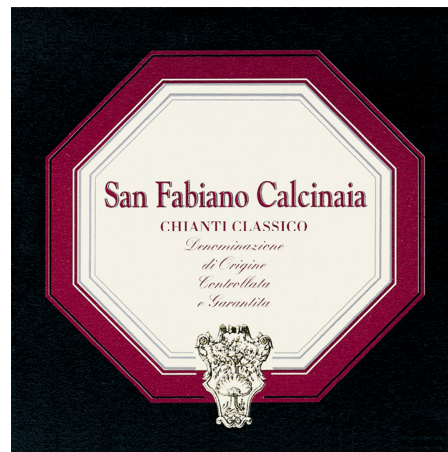
Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" D.O.C.G. 2009

Note tecniche

- **Uvaggio:** Sangiovese 85 % + Complementari 15 %
- **Zona di produzione:** San Fabiano 250 m s.l.m. esposizione sud ovest
- **Superficie di produzione:** 25 Ha
- **Resa media uva ad ettaro:** Circa 50 q.li
- **Vendemmia:** Dal 25 settembre al 9 ottobre
- **Bottiglie prodotte:** 80.000 circa
- **Tecnica di vinificazione:** Selezione accurata delle uve in campo ed in cantina; fermentazione a temperatura controllata con macerazione medio lunga sulle bucce (da 10 a 15 giorni); pressatura soffice.
- **Affinamento:** In barriques di 2° e 3° passaggio per 14 mesi circa. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

Note analitiche:

- **Alcool:** 14,50 % vol
- **Acidità totale:** 5,31 gr/lt
- **Estratto secco:** 35,5 gr/lt
- **Zuccheri riduttori:** 1,0 gr/lt



Formati disponibili:

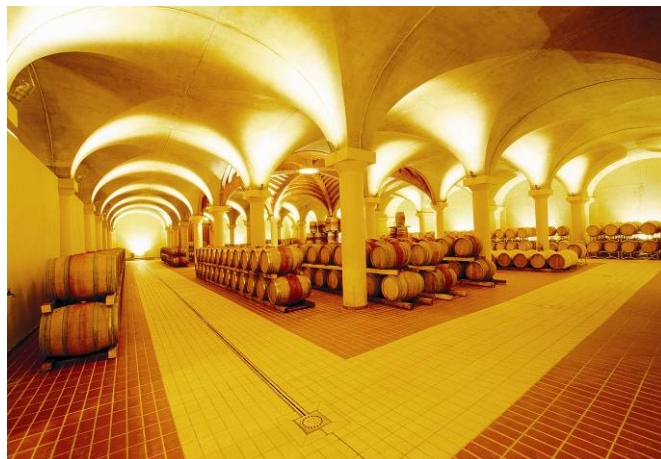
Bottiglie da 0,375 Lt - 0,750 Lt - 1,500 Lt - 3,000 Lt - 5,000 Lt

Caratteristiche organolettiche:

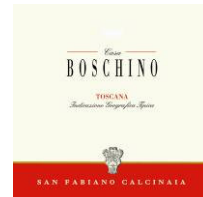
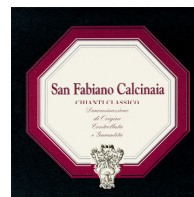
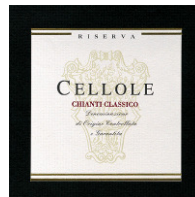
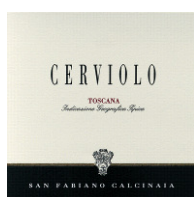
- **Degustazione:** Colore rosso rubino intenso, con leggere sfumature granate; profumo fine, persistente, con sentori di viola, frutti maturi e spezie. Presenta una struttura di notevole consistenza ed al gusto si distingue per una buona nota di freschezza che accompagna piacevolmente il notevole carico di tannini, tanto robusti quanto vellutati. Vino di lunga persistenza si presenta equilibrato, unendo in modo gradevole la sensazione di calore alla morbida eleganza dei tannini ed alla giusta spalla di acidità.
- **Abbinamenti:** E' un vino che si adatta a tutti i piatti della cucina tradizionale toscana, ma offre anche un'ampia possibilità di altri abbinamenti che lo accostano a tutti i primi piatti a base di pasta, alle minestre, i secondi a base di carni bianche e rosse. Particolarmente indicato con antipasti toscani, zuppe e formaggi freschi o a media stagionatura.



"L'azienda"



"La Cantina"



"I nostri vini"

Società Agricola San Fabiano Calcinaia srl - Località Cellole, 53011 Castellina in Chianti (SI)
 Uffici e cantina: località San Fabiano, 53036 Poggibonsi (SI) - Tel. 0577-979232 ; Fax 0577-979455
 Web: www.sanfabianocalcinaia.com ; mail: info@sanfabianocalcinaia.com