


Azienda Agricola
San Fabiano Calcinaia

Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" DOCG 2010

Note tecniche

Uvaggio: Sangiovese 85% - Vitigni complementari 15%

Zona di Produzione: San Fabiano 250 m slm - Cellole 450 m slm esposizione sud - ovest

Superficie di Produzione: 25 ha

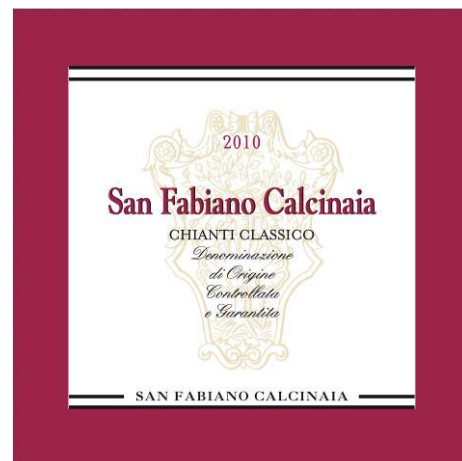
Resa media di uva ad ettaro: circa 48 q.li

Vendemmia: dal 13 settembre al 12 ottobre in base alla zona e al vitigno

Bottiglie prodotte: 55.000

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. La vinificazione e l'invecchiamento sono eseguite separando le uve in base alle diverse provenienze. L'assemblaggio avviene solo al termine dell'invecchiamento per garantire sempre la migliore qualità.

Affinamento: In barriques e tonneaux di 2°-3° passaggio per 12-18 mesi circa a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.



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.

Note analitiche

Alcool svolto: 14,80 % vol

Acidità totale: 6,12 gr/lit

Estratto Netto: 32,9 gr/lit

Zuccheri residui: 2,60 gr/lit

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: Cellole, 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.

