

# Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

## Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" DOCG 2016 Bio

### Technische Merkmalen

**Trauben:** Sangiovese 90% - Sonstige Rebsorten 10%

**Erzeugungsbereich:** San Fabiano 250 m ü.d.Meer – Cellole 450 ü.d.Meer Ausrichtung Süd-Western

**Erzeugungsoberfläche:** 25 ha

**Durchschnittsübergabe den Trauben:** etwa 65 Doppelzentner

**Weinlese:** Vom 23. September bis 17. Oktober, nach den Rebsorten und dem Gebiet

**Erzeugte Flaschen:** 70.000

**Weintechnik:** Die sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und im Keller; Fermentation bei kontrollierter Temperatur mit Mittel-lange Aufweichung der Schalen (von 10 bis 15 Tage); softe Presse. Die Weinherstellung und Alterung werden durch die Trennung der Trauben nach verschiedenen Quellen durchgeführt. Die Versammlung findet nur am Ende der Alterung statt, um die beste Qualität zu garantieren.

**Alterung:** In Tonneaux von 2. und 3. Durchgang für 12-18 Monate ungefähr, gefolgt von 6 Monaten der Alterung in der Flasche.



### Wahrnehmbare Merkmale

**Kostprobe:** Intensiver roter Rubin mit liechten Granaten Abtönungen; anhaltender Duft mit Noten von Veilchen, reifen Früchten und Gewürzen. Seine Struktur hat eine bemerkenswerte Konsistenz und der Geschmack unterscheidet sich in einer guten Note von Frische, die angenehm die erhebliche Zahl von Tannin, so robust wie samtig, begegnet. Dieser Wein von langem Abgang ist gut ausgeglichen: es verbindet in einem angenehmen Gefühl die Wärme mit der weichen Eleganz der Tannine und der sauren Stärke.

**Verbindungen:** Es ist ein Wein, der alle Gerichte der traditionellen toskanischen Küche passt, aber es bietet auch eine breite Möglichkeit für andere Kombinationen, z.B. für erste Gänge von Pasta, Suppen, für die Hauptgerichte von weißem und rotem Fleisch. Besonders ist es mit toskanischen Vorspeisen, Suppen und Frischkäse oder mäßig reifer geeignet.



### Analytische Noten

**Alkohol:**

14,0 % vol

**Gesamte Saure:**

5,4 gr/l

**Herausgezogen:**

31,2 gr/l

**Zucker:**

< 0,5 gr/l

### ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

ACCREDITED CONTROL BODY:

ORGANISMO DI CONTROLLO

AUTORIZZATO DAL MIPAAF ITALY AGRICULTURE

IT BIO 006 AGRICOLTURA ITALIA

OPERATOR'S CODE:  
CODICE OPERATORE N:  
B2531



### Größe – Flaschen von:

- 0,375 Lt , Kiste für 12 Flaschen
- 0,750 Lt , Kiste für 6-12 Flaschen oder in Holz für 6 Flaschen
- 1,500 Lt in Kiste und Holz für 3 Flaschen

### Über San Fabiano Calcinaia

San Fabiano Calcinaia liegt in das Castellina in Chianti Gebiet, das in Richtung des Val d'Elsa hinabsteigt. Das Unternehmen erstreckt sich über 165 und besteht aus einem Kern bei 450 m Höhe: Cellole, wo es die besten Weinberge und Villen gibt, und das Betriebszentrum: San Fabiano, das 250 m über dem Meeresspiegel, ca. 10 km von Castellina in Chianti liegt, wo der Rest der Weinberge, Kellerräume, Büros und Herrenhaus stattfinden. Die Betriebsgebäude sind Teil eines kleinen mittelalterlichen Dorfes, der aus dem Jahr 1000 n. Chr. stammt.

Guido Serio und seine Frau Isa kam im Jahr 1983 in San Fabiano und verpflichteten sich, um Qualitätsweine zu produzieren: Erneuerung der Weinberge, Weinherstellung und Alterung, Schaffung einer professionellen und motivierten Mitarbeitern. Diese waren einige Schritte, damit man eine hochwertige Produktion erhält. Heute produziert San Fabiano Qualitätsweine, der auf der ganzen Welt verteilt und geschätzt ist. Es ist ausschließlich aus Trauben aus den eigenen Weinbergen erhalten. Der Übergang zu Bio, die bald die gesamte Produktion einschließlich Wein und Öl einhalten, ist der letzte Schritt eines Geschäftswahl, die Qualität und Nachhaltigkeit der Produktion kombiniert. Im Bauernhof gibt es verschiedene Unterkünfte in renovierten und im toskanischen Stil Wohnungen, in denen man angenehme und spannende Momente in der ruhigen toskanischen Landschaft verbringen kann.

Die Mitarbeiter von San Fabiano steht immer zur Verfügung für Führungen und Weinproben im Kellerei. Das ist der beste Weg, um euch die Kultur, die Tradition und die Leidenschaft für unseres Gebiet zu vermitteln.

