

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

Grappa di Chianti Classico "Cellele" 2008

Technische Merkmale

- **Rebsorten:** Sangiovese 100%
- **Anbaugebiet:** Cellole - Castellina in Chianti
- **Anbaubetriebsproduktion:** 8 Ha – Expositionsbegrenzung Suedwesten – Hoehe 450 m uDM
- **Durchschnittlicher Ertrag der Trauben pro Hektar:** Etwa 45 Doppelzentner
- **Ernte:** Vor Oktober-Woche
- **Erzeugte Flaschen:** 1.000
- **Weinbereitung:** Die sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und auf dem Weingut, Gärung bei kontrollierter Temperatur mit durchschnittlich lange Maischegärung (10 bis 15 Tage); sanfte Pressung.
- **Technik der Destillation:** Destillation traditionellen Wasserbad, mit einem neuen system Mit zwei Kesseln in Edelstahl und Kupfer noch, dass zeitweise taetig ist
- **Alterung:** In Eichenfaessern zweites Durchlauf fuer etwa 4 Monate.

Analytische Hinweise:

- **Alkohol:** 42 % vol

Formate zur Verfuegung: Flaschen 0,500 Lt



Merkmale:

- **Produktion Hinweise:** Die besten Sangiovese-Trauben, aus unseren Weinbergen in Castellina in Chianti-Zone befindet fuer die Produktion von Chianti Classico Riserva "Cellele" werden. Die Felle, die nach der normalen Gaerung von etwa zwei Wochen kommen, haben hohe Qualitaetsstandards (Parfueme und Duftstoffe) und aus diesem Grund, hatten wir die Idee zu produzieren, nur mit diesen Fellen, eine begrenzte Anzahl von Flaschen von Grappa mit organoleptischen Merkmale von hoher Qualität. Wir wandten uns an eine handwerkliche Brennerei, die mit einem neuen System funktioniert, aber nach dem traditionellen Destillation im Wasserbad. Dadurch können Sie auf Kleinserien von Traubenmost Arbeit und erhalten ein Destillat, dass die einzigartigen Merkmale und typisch für unsere beste Auswahl von Sangiovese erhöht. Der Aufsatz schließt mit einer kurzen Passage im Holz: einen angenehmen Grappa Weichheit zu gewährleisten und geben einen leichten Bernsteinfarbe. Offensichtlich verwenden Sie Fässern, die zuvor mit Sangiovese für die Produktion unserer Chianti Classico "Cellele" Riserva aufgefüllt.

Weinproben und Paarungen: Aussehen: klare, leicht gelbe Farbe. Duft: nach dem ersten Aufprall die Ausgelassenheit des Alkoholgehaltes ausgedrückt floralen Noten typische Sangiovese und komplexen Aromen, die während der Gärung entwickeln. Geschmack: weich, rund, angenehm und anhaltend, und es gibt eine kanonische Paarung als mit einem guten toskanischen Zigarre. Wir empfehlen die klassische Paarung mit dunkler Schokolade, aber auch mit pikanter Kuchen und reich an Kakao. Ausgezeichnet ist die Kombination der Lebkuchen von Siena, neugierig und besonders ist die Kombination mit Wurstwaren und Käse. Viel Platz verlassen wir die Phantasie eines jeden Verkoster, aber in der Lage, kleinen Schlucken zu schätzen wissen, der Ausdruck eines Territoriums, ein Produkt der Leidenschaft und Begeisterung von einem, der uns und dem Opfer einer langen Arbeit bringt



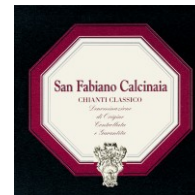
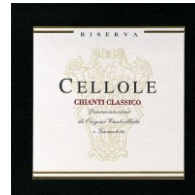
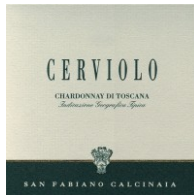
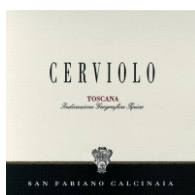
“Der Betrieb”



“Der Keller”



“die Brennerei”



“Unsere Weine”

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