

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

Cerviolo Bianco – Toscana IGT 2016

Note tecniche

Uvaggio: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 50%

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

Superficie di Produzione: 1,43 ha

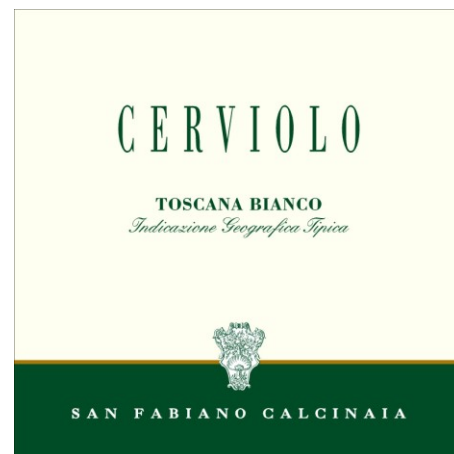
Resa media di uva ad ettaro: circa 51 q.li

Vendemmia: 02 settembre

Bottiglie prodotte: 6.700

Tecnica di Vinificazione: Selezione accurata delle uve in campo ed ulteriore cernita in cantina; pigiatura e criomacerazione a 3°C per 12-24 ore, pressatura soffice del pigiato (0.5 Atm) e chiarifica statica a freddo (circa 0°C per 2-3 giorni). Sul mosto pulito si avvia la fermentazione con lieviti selezionati specifici, la fermentazione procede a temperatura controllata (14° C) in vasche di acciaio inox per una durata complessiva di circa 25 giorni.

Affinamento: vasche di acciaio inox, con affinamento sui lieviti per circa 8-10 mesi



Caratteristiche organolettiche

Degustazione: Colore giallo paglierino leggero, brillante, con leggere sfumature dorate e riflessi verdognoli. Al naso si evidenziano le caratteristiche tipiche varietali: profumi di frutta bianca e matura, miscelati con frutti tropicali, sentori vegetali e finale decisamente minerale. Al gusto si presenta sapido, fresco, di buona struttura e con un finale morbido e piacevole. Ottimo per un consumo fresco il vino si adatta anche ad un breve periodo di invecchiamento.

Abbinamenti: E' un vino che si abbina tipicamente a piatti importanti della cucina marinara (risotto ai frutti di mare ed arrosti di pesce) ma è anche indicato per carni bianche e formaggi di media stagionatura, interessante l'abbinamento con formaggi erborinati. Ottimo come aperitivo e come gradito momento di pausa per una simpatica "sbicchierata" in compagnia.



Note analitiche

Alcool svolto:
14,10 % vol

Acidità totale:
5,35 gr/lit

Estratto Netto:
19,95 gr/lit

Zuccheri residui:
1,5 gr/lit

Formati disponibili - bottiglie da:

- 0,750 Lt , cartone da 6-12 bottiglie – cassa di legno 6 btg

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.

