

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

Cerviolo Bianco – Toscana IGT 2016

Technische Anmerkungen

Trauben: Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 50%

Produktionsgebiet: San Fabiano 250 m slm - Südwestausrichtung

Erzeugungsoberfläche: 1,43 ha

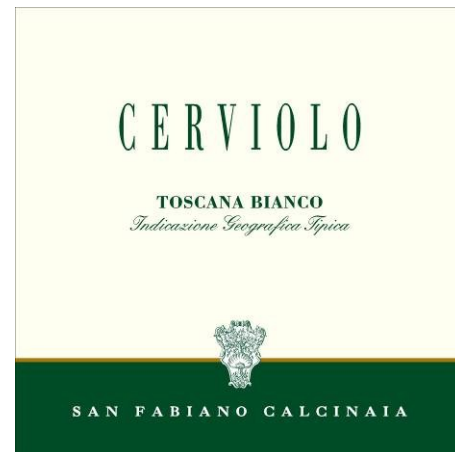
Übergabe den Trauben per Hektar: etwa 51 Doppelzentner

Weinleseperiode: Am 2. September

Flaschen: 6.700

Vinifikationstechnik: Sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Gebiet und weitere Auswahl im Keller; Pressen und Mazeration bei 3° C für 12-24 Stunden, die zerquetschten Trauben (0. 5 Atm) und statischen Klärung (ca. 0° C für ca. 2-3 Tage). Die saubere muss beginnt Gärung mit Reinzuchthefer bei kontrollierter Temperatur Gärung Erlös, spezifische (14° C) in Edelstahltanks für eine Gesamtdauer von etwa 25 Tagen.

Verfeinerung: Zementtanks und Voder Edelstahl mit Reifung auf der Feinhefe für ca. 8-10 Monate



Organoleptischen Eigenschaften

Verkostung: Leichtes strohgelb, glänzend mit hellen goldenen Farbtönen und Schattierungen. Die Nase zeigt die typischen Merkmale der Sorten: weiße und erntereife Frucht, gemischt mit tropischen Früchten, Kräuternoten und Finale entschieden Mineral. Der Geschmack ist würzig, frisch, gut strukturiert und mit einem weichen und angenehm. Ideal für Frischverzehr und der Wein eignet sich für einen kurzen Zeitraum des Alterns.

Serviervorschläge: Es ist ein Wein, der in der Regel Gerichte aus Meeresfrüchten (Meeresfrüchte Risotto und gebratenen Fisch) geht, aber auch für Fleisch und Käse, interessante Paarung mit Käse angegeben. Hervorragend als Aperitif oder als eine willkommene Abwechslung für eine nette "Sbicchierata" in der Gesellschaft.



Analytische Anmerkungen

Alcoholgehalt:

14,10 % vol

Gesamtsäure:

5,35 gr/l

Net-Extrakt:

19,95 gr/l

Restlichen

Zucker:

1,5 gr/l

Größen erhältlich:

- 0,750 Lt , Box von 6-12 Flaschen – Holzkiste 6 Flaschen

Über San Fabiano

San Fabiano Calcinaia liegt in Castellina in Chianti, auf der Schräg in Richtung Val d' Elsa. Der Hof erstreckt sich über 165 ha und besteht aus einem Kern, der sich 450 m über dem Meeresspiegel befindet: Budweis, wo es den besten Weinbergen und Bauernhof und der Farm gibt: San Fabiano liegt 250 m über dem Meeresspiegel, etwa 10 km von Castellina in Chianti, wo Sie den verbleibenden Teil der Weinberge, Keller, Büros und Herrenhaus finden. Firmengebäude sind Teil einer kleinen mittelalterlichen Stadt stammt aus dem Jahr 1000 n. Chr. Guido Serio und seine Frau Isa sind führen nach San Fabiano 1983 und sofort verpflichteten sich mit Investitionen, Qualitätsweine zu produzieren: Erneuerung der Weinberge, Weingut und Alterung, Erstellung von einem professionellen und motivierten Team, waren die Schritte, die darauf abzielen, einen hohen Produktionswert zu erhalten. Heute produziert San Fabiano Qualitätsweine, verteilt in der ganzen Welt geschätzt und erhalten ausschließlich aus Trauben aus den eigenen Weinbergen. Die Umstellung auf Bio, die die gesamte Produktion mit sich bringt: Wein und Olivenöl, ist der letzte Schritt einer Business-Wahl, die Qualität und nachhaltige Produktion verbindet. Auf dem Hof gibt es eine Vielzahl von Unterkünften in renovierten Apartments und eingerichtet im toskanischen Stil, Sie angenehme Momente der Entspannung in der Ruhe der toskanischen Landschaft verbringen. San Fabiano Personal steht immer für Besichtigungen und Weinproben im Weinkeller, der beste Weg, die Kultur-Tradition und die Leidenschaft für unsere Region zu vermitteln.

