

# Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

## Casa Boschino – Toscana Rosso IGT 2015 BIO

### Technische Anmerkungen

**Trauben:** Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon + Merlot 30%

**Produktionsgebiet:** San Fabiano 250 m slm – Cellole 450m slm- Südwestausrichtung

**Erzeugungsoberfläche:** 20 ha

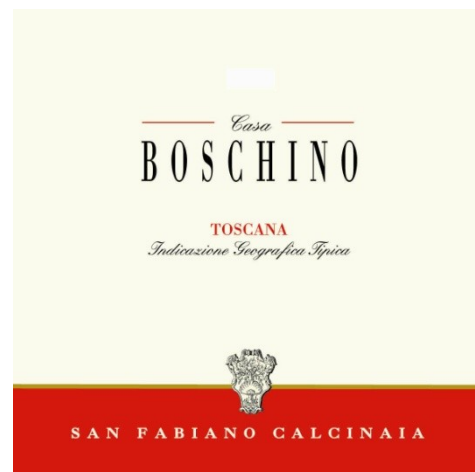
**Übergabe den Trauben per Hektar:** etwa 75 Doppelzentner

**Weinleseperiode:** Vom 15. September bis 10. Oktober

**Flaschen:** 35.000

**Vinifikationstechnik:** Selektion der Trauben im Feld und im Keller;  
Temperaturgesteuerte Gärung mit Mazeration auf den Schalen – Durchschnitt beschäftigt (von 10 bis 20 Tage je nach Sorte); sanfte Pressung.

**Verfeinerung:** In Edelstahltanks und Zement (ca. 70 %) und in Tonneaux und Barriques (ca. 30 %). Zeit des Holzes von 4 bis 12 Monate.



### Organoleptischen Eigenschaften

**Verkostung:** Rubinrote Farbe mit leichten Granat-Reflexen; feinen und anhaltenden, mit Noten von schwarzen Kirschen und leicht würzigen Ton; gut strukturiert, ist der Geschmack, ausgeglichen, harmonisch, frisch und angenehm gerbstoffhaltig.

**Serviervorschläge:** Dieser Wein ist in der Regel für den Verzehr geeignet, obwohl es einen mittleren Zeitraum von Reife halten kann. Seine frische, gepaart mit der angenehmen Weichheit machen, die es mit einer breiten Palette an Speisen und Gerichten kombiniert werden kann; Sie gehen von der Vorspeise von Terra in frühen mediterrane Gerichte, gefolgt von weißem Fleisch und roten. Ausgezeichnet als Aperitif oder zum fröhlichen Verzehr zwischen den Mahlzeiten oder Snacks.



### Analytische Anmerkungen

**Alcoholgehalt:**

14,10 % vol

**Gesamtsäure:**

5,50 gr/lt

**Net-Extrakt:**

29,5 gr/lt

**Restlichen Zucker:**

2,5 gr/lt

### ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

ACCREDITED CONTROL BODY: ITALY AGRICULTURE ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: AGRICOLTURA ITALIA

**IT BIO 006**

OPERATOR'S CODE:  
CODICE OPERATORE N:  
**B2531**



### Größen erhältlich:

0,750 Lt , Box von 6/12 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.

