

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

Casa Boschino – Toscana Rosso IGT 2015 BIO

Note tecniche

Uvaggio: Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon + Merlot 30%

Zona di Produzione: San Fabiano 250 m s.l.m. - Cellole 450 m s.l.m. esposizione sud – ovest

Superficie di Produzione: 20 ha

Resa media di uva ad ettaro: circa 75 q.li

Vendemmia: dal 15 settembre al 10 ottobre in base alla zona e al vitigno

Bottiglie prodotte: 35.000 circa

Tecnica di Vinificazione: Selezione delle uve in campo ed in cantina; fermentazione a temperatura controllata con macerazione medio – lunga sulle bucce (da 10 a 20 giorni in base al vitigno); pressatura soffice.

Affinamento: In vasche di acciaio inox e cemento (circa il 70% del vino) e in tonneau e barriques (circa il 30% del vino). Tempo di permanenza in legno da 4 a 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche

Degustazione: Colore rosso rubino con leggere sfumature granate; profumo fine, persistente, con sentori di visciola e un leggero tono speziato; di buona struttura, al gusto si presenta equilibrato, armonico, fresco e gradevolmente tannico.

Abbinamenti: E' un vino adatto ad un consumo pronto anche se può reggere un medio periodo di invecchiamento. La sua freschezza, unita alla gradevole morbidezza lo rendono abbinabile ad una svariata gamma di piatti e cucine; si va dagli antipasti di terra ai primi piatti mediterranei, per proseguire con le carni bianche e quelle rosse delicate. Ottimo come aperitivo e per un allegro consumo fuori pasto o con piccoli spuntini.



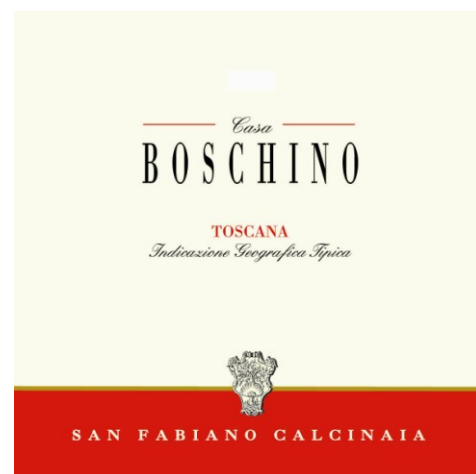
Note analitiche

Alcool svolto: 14,10 % vol

Acidità totale: 5,50 gr/lt

Estratto Netto: 29,5 gr/lt

Zuccheri residui: 2,5 gr/lt



ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO

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

IT BIO 006

OPERATOR'S CODE:
CODICE OPERATORE N:
B2531



Formato disponibile bottiglie da:

0,750 Lt , cartone da 6/12 bottiglie

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.

