



# Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

## “Cerviolo Rosso” Toscana IGT 2006

### Note tecniche

- **Uvaggio:** Sangiovese 34% - Merlot 33% - Cabernet S. 33 %
- **Zona di produzione:** San Fabiano 250 m slm - Cellole 450 m slm esposizione sud - ovest
- **Superficie di produzione:** 10 Ha
- **Resa media uva ad ettaro:** Circa 48 q.li
- **Vendemmia:** Dall' 11 settembre al 5 ottobre in base alla zona e al vitigno
- **Bottiglie prodotte:** 10.000
- **Tecnica di vinificazione:** Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo ed ulteriore cernita in cantina; fermentazione a temperatura controllata (28-32 °C) con lunga macerazione sulle bucce (20 giorni e più); pressatura soffice (0,6 Atm circa), maturazione sulle fecce e malo lattica in barriques. In barriques di 1° passaggio per 18-20 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.
- **Affinamento:**

### Note analitiche:

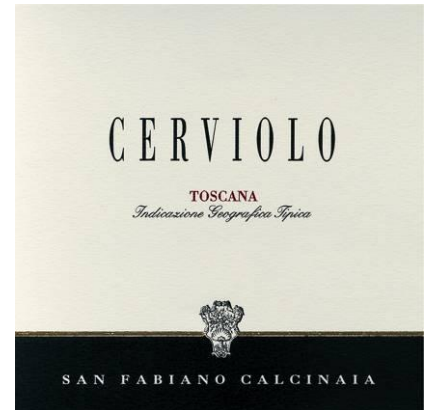
- **Alcool:** 14,55 % vol
- **Acidità totale:** 5,53 gr/lt
- **Estratto netto:** 32,4 gr/lt

### Formati disponibili:

Bottiglie da 0,375 Lt - 0,750 Lt - 1,500 Lt - 3,000 Lt - 5,000 Lt

### Caratteristiche organolettiche:

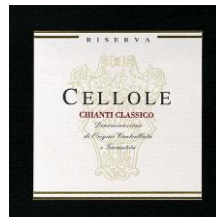
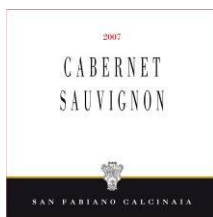
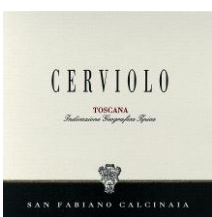
- **Degustazione:** Colore rosso rubino molto intenso con leggeri toni violacei e sfumature granate che aumentano con l'invecchiamento; profumo fine, intenso, molto persistente, presenta una complessità aromatica che spazia dai toni di viola e ciliegia alle spezie (liquirizia e pepe) fino ai sentori di vaniglia, cacao e tabacco. Vino di grande struttura in bocca si presenta caldo, avvolgente, morbido ed elegante in virtù della complessa struttura tannica; il retrogusto ha un finale molto lungo. Nel complesso è un vino armonico capace di esprimere il meglio di sé dopo un lungo invecchiamento ma di dare grandi emozioni anche se consumato abbastanza giovane.
- **Abbinamenti:** E' un vino che si abbina a tutti i grandi piatti della cucina tradizionale toscana ed italiana: paste con sughi, timballi, brasati, cacciagione, grigliate. Accompagna tutti i formaggi a stagionatura lunga (es. pecorino di fossa), ottimo risulta l'abbinamento con il lardo di Colonnata. Si consiglia anche per il "Cacciucco alla livornese".



“L'azienda”



“I vigneti”



“I nostri vini”

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](http://www.sanfabianocalcinaia.com) ; mail: [info@sanfabianocalcinaia.com](mailto:info@sanfabianocalcinaia.com)