

  
**Azienda Agricola**  
**San Fabiano Calcinaia**

**“Cerviolo Rosso” Toscana IGT 2013 BIO**

**Technische Anmerkungen**

**Trauben:** Cabernet S. 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%

**Produktionsgebiet:** San Fabiano 250 m slm - Südwestausrichtung

**Erzeugungsoberfläche:** 12 ha

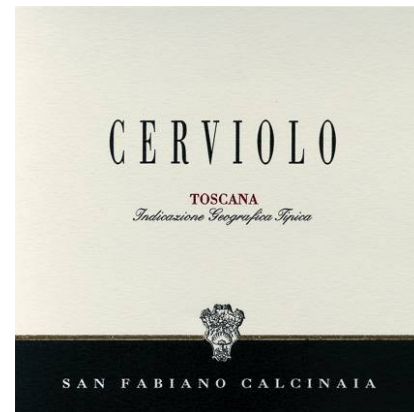
**Übergabe den Trauben per Hektar:** etwa 54 Doppelzentner

**Weinleseperiode:** Vom 16. September bis 14. Oktober

**Flaschen:** 8.300

**Vinifikationstechnik:** Sorgfältige Auswahl der Trauben von 1° Wahl im Feld und weitere Auswahl im Keller; Gärung bei kontrollierter Temperatur (28-32° C) mit einer langen Mazeration auf den Schalen (20 Tage und mehr); drücken (0,6 Atm), Reifung auf Feinhefe und malolaktische in Barriques.

**Verfeinerung:** Schritt 1-Holz für 20-22 Monate, gefolgt von mindestens 12 Monate in der Flasche.



**Größen erhältlich:**

- 0,750 Lt , Box von 6 Flaschen
- 1,500 Lt in Holzkiste, Box von 3 Flaschen
- 3 Lt in Holz, single Pack

**Analytische Anmerkungen**

**Alcoholgehalt:** 14,32% vol

**Gesamtsäure:** 65,20 gr/Lt

**Net-Extrakt:** 33,5 gr/Lt

**Restlichen Zucker:** <0,5 gr/Lt

**ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO**

ACCREDITED CONTROL BODY:  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:  
**IT BIO 006**

OPERATOR'S CODE:  
CODICE OPERATORE N:

**B2531**

ITALY AGRICULTURE  
AGRICOLTURA ITALIA



**Organoleptischen Eigenschaften**

**Verkostung:** intensive rubinrote Farbe mit hellen schmeckende lila Tönen und Farben, die mit dem Alter zunehmen; feines Bukett, intensive, sehr hartnäckig, stellt ein komplexes Aroma, das reicht von Nuancen von Veilchen und Kirschen und Gewürzen (Lakritze und Pfeffer), einem Hauch von Vanille, Kakao und Tabak. Ein Wein von großer Struktur am Gaumen ist es warm, glatte, weiche und elegante Tanninstruktur unter Komplex; der Nachgeschmack hat einen sehr langen Abgang. Alles in allen ein harmonischer Wein, der das Beste aus sich selbst nach langen Alterung als zu geben große Emotionen, auch wenn Sie jung genug gegessen ausdrückt.

**Kombinationen:** Es ist ein Wein, der gut mit allen großen traditionelle toskanische und italienische Küche: Pasta mit Saucen, Pasteten, Eintöpfe, Spiel, gegrillt. Begleitet alle Käse lange Reifung (zB Pecorino di Fossa), toll ist die Kombination mit dem Schmalz. Es empfiehlt sich auch für die "Cacciucco Alla Livornese".

