



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO IGT 2015 BIO

“CASA BOSCHINO”

Rebsorte

Sangiovese 50% - 25% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot

Lage des Weinberges

San Fabiano 250 mt üdM - Cellole 500 mt üdM Ausrichtung Süd-West

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Lesezeit

Mitte September / Mitte Oktober

Weinherstellung

- *Sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung mit kontrollierter Temperatur und lange Auflösung auf den Schalen (15-20 Tagen);*
- *Leichter Druck.*

Alterung

In Edelstahltanken (70%) und Holz (30%) von 4 bis 12 Monaten und mindestens 3 Monaten in Flaschen.

Empfohlene Speisen

Ideal mit toskanischen und italienischen Gerichten, da er einen Tischwein ist.

Lecker mit Vorspeisen mit Fleisch und frische Sommergerichte.

Empfohlene Temperatur

16°C-18°C

Produktionssmenge

40.000 Flaschen

Alkohol:

14,10 % vol

Gesamte Säure:

5,50 gr/l

Netto Extrakt:

29,5 gr/l

Zucker:

< 2,5 gr/l

