



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019 BIO

SAN FABIANO CALCINAIA



Cépage

Sangiovese 90% - 10% complémentaires

Zone de production

San Fabiano - 250 m slm

Système d'élevage

Cordon éperonné

Vendange

De mi-septembre à mi-octobre selon les régions et les cépages

Vinification

- Une sélection rigoureuse des raisins sur le terrain et dans la cave;
- Fermentation alcoolique à température contrôlée avec macération moyennement longue sur les peaux (de 15 à 20 jours);
- Pressurage doux.

Elevage

En bois (500 Lt.) de 2e passage pour 12 mois , suivi de 6 mois de vieillissement en bouteille.

Combinaisons

Idéal avec tous les plats de la cuisine toscane traditionnelle, mais excellent aussi avec les premiers plats de pâtes, les soupes, les plats principaux de viande blanc et rouge. Particulièrement bon avec des fromages frais et moyennement assaisonnés.

Température de service

16°C-18°C

Production

50.000 bouteilles

Teneur en alcool:
% vol

Acidité totale :
gr/lt

Extrait net:
gr/lt

Sucres résiduels:
< gr/lt