



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI "FAMALGALLO" DOCG 2018 BIO



Rebsorte

Sangiovese 80% - 20% sonstige

Lage

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

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Erntezeit

Von Mitte September bis Mitte Oktober

Weinherstellung

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

Ausbau

*In Edelstahltanken für 8/10 Monaten
und 4 Monaten im Holz (500 Lt.)
und mindestens 2 Monaten Verfeinerung in Flaschen.*

Kulinarische Paarungen

*Ideal mit toskanischen Gerichten und
lecker mit Hauptgänge von Fleisch.
Super auch mit frischen und alten Käse.*

Serviertemperatur

16°C-18°C

Produktionsmenge

Etwa 20.000 Flaschen

Alkohol:

13,00 % vol

Gesamte Säure:

5,42 gr/lt

Nett Extrakt:

29,48 gr/lt

Zucker:

< 2,50 gr/lt