



SAN FABIANO CALCINAIA

## TOSCANA ROSSO IGT 2016 BIO

### “CASA BOSCHINO”

#### *Rebsorte*

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

#### *Lage*

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

#### *Erziehungssystem*

*Kordon mit Zapfenschnitt*

#### *Erntezeit*

*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.*

#### *Ausbau*

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

#### *Kulinarische Paarungen*

*Ideal mit toskanischen einfachen Gerichten, da er einen „Tischwein“ ist.*

*Lecker mit Fleisch-Vorspeisen und frische Sommergerichte.*

#### *Serviertemperatur*

*16°C-18°C*

#### *Produktionsmenge*

*Etwa 40.000 Flaschen*



<b>Alkohol:</b>	<b>Gesamte Säure:</b>
14,20 % vol	5,25 gr/l
<b>Netto Extrakt:</b>	<b>Zucker:</b>
29,5 gr/l	< 1,8 gr/l