



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO IGT 2019 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 Edeltanktanks (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



Alcool svolto:

13,5 % vol

Acidità totale:

5,25 gr/lt

Estratto Netto:

26,8 gr/lt

Zuccheri residui:

1,4 gr/lt