



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO "CERVIOLO" 2013 IGT ORG



Rebsorte

Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%

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 besten Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung mit kontrollierter Temperatur.*
- *Lange Auflösung auf den Schalen (mind. 20 Tagen) und leichter Druck.*
- *Reifung auf Bodensatz und malolaktische Gärung im Holz.*

Alterung

Im Holz (500 Lt.) von 1°-2° Belegung für 20-22 Monaten und mindestens 12 Monaten in Flaschen.

Empfohlene Speisen

*Ideal mit toskanischen und traditionellen Gerichten, besonders mit gegrillte Fleisch, Timbale, Pappardelle.
Lecker auch mit reifem Käse und Lardo di Colonnata.*

Empfohlene Temperatur

16°C-18°C

Produktionsmenge

8.000 Flaschen



Alkohol:

14,32 % vol

Gesamte Säure:

6,52 gr/lt

Netto Extrakt:

33,5 gr/lt

Zucker:

< 0,5 gr/lt