



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO "CERVIOLO" 2013 IGT BIO



Cépage

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

Zone de production

San Fabiano 250 m - Cellole 500 m exposition sud-ouest

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);*

Doux pressage du grignons.

Elevage

*En barriques et tonneaux de 2ème-3ème passage pour environ
22-26 mois suivie de 12 mois de vieillissement en bouteille.*

Combinaisons

*Idéal avec des plats toscans traditionnels, en particulier avec
gibier, premiers cours, seconds cours, timbales, viandes grillées.
Excellent aussi avec les fromages vieillis et le Lardo di Colonnata.*

Température de service

16°C-18°C

Production

8.000 bouteilles

Teneur en alcool

14,32 % vol

Acidité totale:

6,52 gr/lt

Extrait net:

33,5 gr/lt

Sucres résiduels:

< 0,5 gr/lt

