



SAN FABIANO CALCINAIA

# CHIANTI CLASSICO DOCG 2018 BIO "SAN FABIANO CALCINAIA"



## *Cépage*

*Sangiovese 90% - 10% complémentaires*

## *Zone de production*

*San Fabiano - 250 m slm*

## *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);*
- *Pressurage doux.*

## *Elevage*

*En bois (500 Lt.) de 2e passage pour 12 mois , suivi de 6 mois de vieillissement en bouteille.*

## *Combinaisons*

*Idéal avec tous les plats de la cuisine toscane traditionnelle, mais excellent aussi avec les premiers plats de pâtes, les soupes, les plats principaux de viande blanc et rouge. Particulièrement bon avec des fromages frais et moyennement assaisonnés.*

## *Température de service*

*16°C-18°C*

## *Production*

*50.000 bouteilles*

<i>Teneur en alcool:</i>	<i>Acidité totale :</i>
13,22 % vol	5,1 gr/lt
<i>Extrait net:</i>	<i>Sucres résiduels:</i>
32,8 gr/lt	< 0,5 gr/lt