



SAN FABIANO CALCINAIA

# CHIANTI CLASSICO DOCG 2018 BIO

## “SAN FABIANO CALCINAIA”



### *Uve*

*Sangiovese 90% - 10% complementari*

### *Zona di produzione*

*San Fabiano - 250 m slm*

### *Sistema di allevamento*

*Cordone speronato*

### *Vendemmia*

*Da metà settembre a metà ottobre in base a zona e vitigno*

### *Vinificazione*

- *Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo e in cantina;*
- *Fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione medio lunga sulle bucce (da 15 a 20 giorni);*
- *Pressatura soffice.*

### *Affinamento*

*In legni (500 Lt.) di 2° passaggio per 12 mesi circa cui seguono almeno 3 mesi in bottiglia.*

### *Accostamenti*

*Ideale con i piatti tradizionali toscani e ottimo anche con secondi a base di carne rossa e Bianca, formaggi freschi e medio stagionati.*

### *Temperatura di servizio*

*16°C-18°C*

### *Produzione*

*Circa 15.000 bottiglie*

**Alcool svolto:**

13,22 % vol

**Acidità totale:**

5,1 gr/lt

**Estratto netto:**

32,8 gr/lt

**Zuccheri residui:**

< 0,5 gr/lt