



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI "FAMALGALLO" DOCG 2018 BIO



Cépage

Sangiovese 80% - 20% complémentaire

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

*Dans des cuves en acier pendant 8/10 mois et 4 mois en bois (500 Lt.)
suivi d'au moins 2 mois en bouteille.*

Combinaisons

*Idéal avec des plats toscans traditionnels, et excellent
avec premières et secondes plats de viande;
super aussi avec les fromages frais et moyennement assaisonnés.*

Température de service

16°C-18°C

Production

20.000 bouteilles

Teneur en alcool:

13,00 % vol

Acidité totale:

5,42 gr/lt

Extrait net:

29,48 gr/lt

Sucres résiduels:

< 2,50 gr/lt

