



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:***

*14,32 % vol*

***Acidité totale:***

*5,42 gr/lt*

***Extrait net:***

*29,48 gr/lt*

***Sucres résiduels:***

*< 2,50 gr/lt*

