



SAN FABIANO CALCINAIA

# CHIANTI "FAMALGALLO" DOCG 2018 BIO



## *Uve*

*Sangiovese 80% - 20% complementari*

## *Zona di produzione*

*San Fabiano 250 m slm - Cellole 500 m slm esposizione sud- ovest*

## *Sistema di allevamento*

*Cordone speronato*

## *Vendemmia*

*da metà settembre a metà ottobre in base alla zona e al vitigno*

## *Vinificazione*

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

## *Affinamento*

*In vasche di acciaio per 8/10 mesi e 4 mesi in legni (500 Lt.)  
a cui seguono almeno 2 mesi in bottiglia.*

## *Accostamenti*

*Ideale con i piatti tradizionali toscani e ottimo anche  
con prima a base di carne e secondi corposi;  
ottimo anche con formaggi freschi e medio stagionati.*

## *Temperatura di servizio*

*16°C-18°C*

## *Produzione*

*20.000 bottiglie*

### **Alcool svolto:**

14,32 % vol

### **Acidità totale:**

5,42 gr/lt

### **Estratto Netto:**

29,48 gr/lt

### **Zuccheri residui:**

< 2,50 gr/lt