



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:

13,00 % vol

Acidità totale:

5,42 gr/lt

Estratto Netto:

29,48 gr/lt

Zuccheri residui:

< 2,50 gr/lt