



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA BIANCO IGT 2018 BIO

“CERVIOLO”

Rebsorte

Chardonnay 50% - Sauvignon Blanc 50%

Lage

San Fabiano 250 mt üdM - Cellole 500 mt üdM Richtung Süd-West

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Erntezeit

Anfang September

Weinherstellung

- *Sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und im Keller;*
- *Druck und kalte Maischung um 3°C für 24 Stunden ;*
- *Leichte und kalte Klärung für 2-3 Tagen um 0°C ;*
- *Gärung unter kontrollierter Temperatur und zusammen mit ausgewählten Hefen inahltanken für etwa 25 Tagen ;*

Ausbau

In rostfreien Edelstahl Tanken im Kontakt mit Hefen für 8/10 Monaten ;

Kulinarische Paarungen

Ideal mit frischen Fischgerichten und lecker mit weißem Fleisch Hauptspeisen, frischem und altem (Berg)Käsen.

Servirtemperatur

10°C-12°C

Produktionsmenge

Etwa 7.000 Flaschen



Alkohol:

13,15 % vol

Gesamte Säure:

6,16 gr/lt

Nett Extrakt:

19.95 gr/lt

Zucker:

<1 gr/lt