



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 BIO

“SAN FABIANO CALCINAIA”



Rebsorte

Sangiovese 90% - 5% Canaiolo – 5% Malvasia Nera

Lage des Weinberges

San Fabiano 250 mt üdM - Cellole 500 mt üdM

Ausrichtung Süd-West

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Lesezeit

Mitte September/ Mitte Oktober

Weinherstellung

- *Sorgfältige Aushwahl der Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung mit kontrollierter Temperatur und lange Auflösung auf den Schalen (15/20 Tagen);*
- *Leichter Druck.*

Alterung

Im Holz (500 Lt.) von 2°-3° Belegung für 12 Monaten, von denen mindestens 3 Monaten in Flaschen.

Empfohlene Speisen

Ideal mit toskanischen Speisen und perfekt auch mit rotem und weißem Fleisch, frischem und gereiftem Käse.

Empfohlene Temperatur

16°C-18°C

Produktionsmenge

von 60.000 bis 130.000 Flaschen

Alkohol:

14,0 % vol

Gesamte Säure:

5,4 gr/lt

Netto Extrakt:

31,2 gr/lt

Zucker:

< 0,5 gr/lt