



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 BIO

“SAN FABIANO CALCINAIA”



Uve

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

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.*

Affinamento

In legni (500 Lt.) di 2° passaggio per 12 mesi circa a cui seguono almeno 3 mesi in bottiglia.

Accostamenti

Ideale con i piatti tradizionali toscani e ottimo anche con secondi a base di carne rossa e bianca, formaggi freschi e medio stagionati.

Temperatura di servizio

16°C-18°C

Produzione

da 60.000 a 130.000 bottiglie

Alcool svolto:

14,0 % vol

Acidità totale:

5,4 gr/lt

Estratto Netto:

31,2 gr/lt

Zuccheri residui:

< 0,5 gr/lt

