



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG 2017 BIO

“SAN FABIANO CALCINAIA”



Uve

Sangiovese 90% - 10% complementari

Zona di produzione

San Fabiano - 250 m slm

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

Da metà settembre a metà ottobre in base a zona e vitigno

Vinificazione

- *Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo e 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 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

Circa 15.000 bottiglie

Alcool svolto:

14,15 % vol

Acidità totale:

5,8 gr/lt

Estratto netto:

31,4 gr/lt

Zuccheri residui:

< 0,5 gr/lt