



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE “CELLOLE” DOCG 2015 BIO



Uve

Sangiovese 90% - 5% Merlot – 5% Colorino

Zona di produzione

San Fabiano 250 m slm - Cellele 500 m slm esposizione sud- ovest

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

da fine settembre a inizio ottobre in base alla zona e al vitigno

Vinificazione

- *Raccolta a mano e selezione accurata delle uve in campo ed in cantina;*
- *Fermentazione alcolica a temperatura controllata con ceppi di lievito selezionati.*
- *Macerazione su bucce (15-20 giorni) e pressatura soffice.*

Affinamento

In legni (500 Lt.) di 1°-2° passaggio per 30 mesi di cui almeno 3 mesi in bottiglia.

Accostamenti

Ideale con i piatti tradizionali toscani, soprattutto con cacciagione e primi corposi (cinghiale, capriolo, lepre). Ottimo anche con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16°C-18°C

Produzione

Circa 32.000 bottiglie

Alcool svolto:

14,86 % vol

Acidità totale:

5,10 gr/lt

Estratto Netto:

31,6 gr/lt

Zuccheri residui:

< 1,2 gr/lt

