



SAN FABIANO CALCINAIA

# TOSCANA ROSSO IGT 2014 BIO

## “CABERNET SAUVIGNON”



### *Rebsorte*

*Cabernet Sauvignon 90% - 10% Petit Verdot*

### *Lage*

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

### *Erziehungssystem*

*Kordon mit Zampfenschnitt*

### *Erntezeit*

*Ende September*

### *Weinherstellung*

- *Sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung unter kontrollierter Temperatur und lange Auflösung auf den Schalen (15/20 Tagen);*
- *Lagerung inahltanken und Kontakt mit Bodensätze;*
- *Leichter Druck;*

### *Ausbau*

*In französischer Holz (500 Lt.) vom 1-2 Schritt für 18-20 Monaten und mindestens 3 Monaten Verfeinerung in Flaschen.*

### *Kulinarische Paarungen*

*Ideal mit traditionellen italienischen Gerichten, Risotto, Wildschwein aber lecker auch mit alten Käsen.*

### *Serviertemperatur*

*16°C-18°C*

### *Produktionsmenge*

*Etwa 20.000 Flaschen*



<b>Alkohol:</b> 13,78 % vol	<b>Gesamte Säure:</b> 5,1 gr/ltr
<b>Nett Extrakt:</b> 31,9 gr/ltr	<b>Zucker:</b> < 0,5 gr/ltr