



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



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