



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE "CELLOLE" DOCG 2013 ORG



Rebsorte

Sangiovese 90% - 10% sonstige

Lage des Weinberges

Cellele 500 mt. üdM - Ausrichtung Süd-West

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Lesezeit

Ende September / Anfang Oktober

Weinherstellung

- *Handlese und sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung mit kontrollierter Temperatur und Auswahl der Hefen.*
- *Auflösung auf den Schalen (15-20 Tagen) und leichter Druck.*

Alterung

Im Holz (500 Lt.) von 1°-2° Belegung für 30 Monaten, von denen 3 Monaten in Flasche.

Empfohlene Speisen

Ideal mit toskanischen und traditionellen Gerichten, besonders mit schweren Hauptspeisen (Wildschwein, Hase, Reh). Lecker auch mit reifem Käse.

Empfohlene Temperatur

16°C-18°C

Produktionsmenge

32.000 Flaschen

Alkohol:

14,22 % vol

Gesamte Säure:

5,60 gr/lt

Netto Extrakt:

30,40 gr/lt

Zucker:

< 1 gr/lt

