



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO "CERVIOLO" 2014 IGT ORG



Rebsorte

Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%

Lage des Weinberges

San Fabiano 250 mt üdM- Cellole 500 mt. üdM Ausrichtung Süd-West

Erziehungssystem

Kordon mit Zapfenschnitt

Lesezeit

Mitte September / Mitte Oktober

Weinherstellung

- *Sorgfältige Auswahl der besten Trauben auf dem Feld und Keller;*
- *Alkoholische Gärung mit kontrollierter Temperatur.*
- *Lange Auflösung auf den Schalen (mind. 20 Tagen) und leichter Druck.*
- *Reifung auf Bodensatz und malolaktische Gärung im Holz.*

Alterung

Im Holz (500 Lt.) von 1°-2° Belegung für 20-22 Monaten und mindestens 12 Monaten in Flaschen.

Empfohlene Speisen

Ideal mit toskanischen und traditionellen Gerichten, besonders mit gegrillte Fleisch, Timbale, Pappardelle.

Lecker auch mit reifem Käse und Lardo di Colonnata.

Empfohlene Temperatur

16°C-18°C

Produktionsmenge

8.000 Flaschen

Alkohol:

14,32 % vol

Gesamte Säure:

6,52 gr/lt

Netto Extrakt:

33,5 gr/lt

Zucker:

< 0,5 gr/lt

