



SAN FABIANO CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE “CELLOLE” DOCG 2015 BIO



Cépage

Sangiovese 90% - complémentaires 10%

Zone de production

Cellole 500 m au dessus du niveau de la mer au sud-ouest

Système d'élevage

Cordon éperonné

Vendange

De mi-septembre à mi-octobre selon les régions et les cépages

Vinification

*Une sélection rigoureuse des raisins sur le terrain et dans la cave;
Fermentation alcoolique à température contrôlée avec macération
moyennement longue sur les peaux (de 15 à 20 jours);
Doux pressage du grignons.*

Elevage

*En barriques et tonneaux de 2ème-3ème passage pour environ
24-30 mois, suivi de 6 mois de vieillissement en bouteille.*

Combinaisons

*Idéal avec les plats toscans traditionnels, en particulier les gibiers
les entrées bien préparées (sanglier, chevreuil, lièvre).
Aussi excellent avec les fromages vieillis.*

Température de service

16°C-18°C

Production

32.000 bouteilles

Teneur en alcool

14,86 % vol

Acidité totale:

5,10 gr/lt

Extrait net:

31,6 gr/lt

Sucres résiduels:

< 1,2 gr/lt



Società Agricola San Fabiano Calcinaia srl - Località Cellole, 53011 Castellina in Chianti (SI)
Uffici e cantina: località San Fabiano, 53036 Poggibonsi (SI) - Tel. 0577-979232 ; Fax 0577-979455
Web: www.sanfabianocalcinaia.com ; mail: info@sanfabianocalcinaia.com