



San Fabiano Calcinaia - BIO 2019 Chianti Classico

BIO - 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

Rubis profond avec des reflets grenat lumière. Parfum persistante avec des notes de violette, de fruits mûrs et d'épices, églisse, feuilles de thé, tabac et cendre. Il présente une remarquable cohérence et la texture au goût se distingue par une bonne note de fraîcheur qui accompagne la charge agréablement lourde de tanins, si robuste que veloutée. Persistante et équilibré. PALMARES: 91 pts James Suckling.

Climat:

climat méditerranéen. Les quatre saisons se succèdent de manière bien marquée

Sol:

essentiellement granitiques, couverts de limon fertile et de pierre calcaire

Vinification:

100% Sangiovese. Macération de 10-15 jours dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour faciliter l'extraction de la couleur contenue dans la peau des raisins. Élevage en fûts en bois pendant 8 mois

SAN FABIANO CALCINAIA - BIO

Guido Serio et son épouse Isa arrivaient à San Fabiano en 1983 et effectuaient immédiatement des investissements visant à produire des vins de qualité. Ils faisaient des progrès peu à peu et au fil du temps, renouvelaient les vignobles, la chaîne de fabrication du vin, la mise en bouteille et la cave pour l'affinage du vin en fûts de bois. La ferme de San Fabiano Calcinaia est située entre les collines de la prestigieuse campagne de Chianti. Le territoire du Chianti Classico, qui s'étend entre Florence et Sienne, est intact pour l'essentiel, son apparence. L'agriculture constitue l'activité prédominante, un aspect qui fait ce pays unique. Le travail et le dévouement des hommes ont encore amplifié la beauté naturelle de cet endroit. Les caractéristiques du climat, du sol et de l'altitude du terrain dans ce domaine sont particulièrement adaptées pour la production de vins fins.