



San Fabiano Calcinaia - BIO (0,50) Olio Biologica Extravergine di Oliva

Prima spremitura - 0,5L



DESCRIPTIF CONCIS

Il est obtenu par les olives correggiolo, moraiolo leccino et collectées non encore complètement mûres.

Vinification:

Obtenu par une presse à froid de Correggiolo, Moraiolo et Leccino

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.

