SAN FABIANO CALCINAIA

San Fabiano Calcinaia - BIO
2013 Cellole Riserva
Chianti Classico - BIO - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Robijnrood met granaatrode reflecties. Fijne geur, intens en persistent met aroma's van rood fruit en kruiden. Opmerkelijke textuur, evenwichtig, harmonieus en fluweelzacht.

Klimaat:

Het weer in Toscane kan in de wintermaanden vrij onvoorspelbaar zijn en de zomers zijn heet en droog

Ondergrond:

Kiezelstenen en rode Toscaanse ondergrond.

Vinificatie:

Zorgvuldige selectie van de druiven in het veld en in de kelder; fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur (28-32°C) met een lange maceratie op de schil gedurende 15-20 dagen. Rijping in barriques gedurende ongeveer 20-22 maanden.

SAN FABIANO CALCINAIA - BIO

Guido Serio en zijn vrouw Isa kwamen in 1983 in San Fabiano aan en investeerden onmiddellijk in de productie van kwaliteitswijnen. Er werd vooruitgang geboekt en geleidelijk aan werden de wijngaarden, de wijnbereiding, het bottelen en de kelder voor het verfijnen van de wijn in houten vaten vernieuwd. De boerderij van San Fabiano Calcinaia is gelegen tussen de heuvels van de prestigieuze Chianti. Het grondgebied van de Chianti Classico dat zich uitstrekt tussen Florence en Siena, is intact, toch voor het grootste deel qua uiterlijk. Met de landbouw als belangrijkste activiteit is dit land uniek. Het werk en de toewijding van de mens heeft de natuurlijke schoonheid van dit gebied verder versterkt. De karakteristieken van dit klimaat, de bodem en de hoogte maken deze plaats bijzonder geschikt voor de fabricatie van deze heerlijke wijnen.

HET WIJNHUIS.be
ANTWERPEN & ONLINE

Het Wijnhuis Antwerpen
Scheldestraat 21 - 2000 Antwerpen
antwerpen@hetwijnhuis.be