San Fabiano Calcinaia - BIO
2015 Casa Boschino

Toscana - BIO - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Robijnrode kleur, met licht granaatrode tinten. In de neus aroma's van violet, rijpe vruchten en kruiden. Goed gestructureerde rode wijn met een smaak dat perfect evenwichtig, harmonisch en fris is.

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; gisting bij een gecontroleerde temperatuur met een middel lange maceratie op de schil (van 10 tot 20 dagen); zachte persing. Rijping in cement en roestvrijstalen vaten (ongeveer 60% van de wijn), en ongeveer 40% van de wijn in eiken vaten. De wijn rijpt 4-12 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 Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl