



Antonio Carli

Cortona DOC

Sangiovese "Calcinaio"

CLASSIFICAZIONE

Cortona Sangiovese D.O.C.

UVE DA CUI E' PRODOTTO

85% Sangiovese – 15% Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Loc. Capezzine – Cortona-Arezzo situati ad altitudine di 350 slm

TECNICA CULTURALE

Gestione in assenza di antibiotici e diserbanti e ridotta all'indispensabile la lavorazione del terreno.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate e raccolte totalmente a mano. Il mosto fermenta in vasche di acciaio. La macerazione ha una durata di 10 gg ad una temperatura di 26°C. Dopo la fermentazione il vino fa un passaggio ancora nell'acciaio per decantare e successivamente viene posto in barriques ed in botti di medie dimensioni per un breve passaggio.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 %

Ac. Vol: 0,30 gr/litro

Ac. Tot: 5,50 gr/litro

Estratto secco netto: 29,00 gr/litro

SCHEDE DEGUSTATIVA

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: delicato, con sentori di frutta di bosco.

Gusto: rotondo e armonico, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, carni rosse, non incontra difficoltà con pietanze impegnative.

The Calcinaio is obtained using Sangiovese 85% and Syrah 15%, grapes are selected and harvested entirely by hand, the must ferments in stainless steel tanks and the maceration period is 10 days at the temperature of 20/22 °C. After fermentation, the wine makes a step in steel to decant and then is placed in barriques and barrels of medium size for a short passage. Results a wine with vibrant ruby red color, delicate aromas, with hints of wild fruits, round and harmonious with good persistence. Suitable for all pasta dishes, red meat, and don't find difficulties with challenging dishes.

