

La Caloria



Airifalco

COLLETTA SANGRETTA
VINO DA TAVOLA

2001



GRUPPO CALORIA
SOCIETÀ AGRICOLA
VINO ITALIA 1974
05541204

Cortona DOC

Sangiovese "Girifalco"

CLASSIFICAZIONE

Cortona Sangiovese D.O.C.

UVE DA CUI E' PRODOTTO

85% Sangiovese, 8% merlot, 7% Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

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

TECNICA COLTURALE

Gestione in assenza di antiparassitari 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 15 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, dove rimane in affinamento per 12 mesi in vetro per 6 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,50 %
Ac. Vol: 0,40 gr/litro
Ac. Tot: 5,00 gr/litro
Estratto secco netto: 31,00 gr/lt

SCHEMA DEGUSTATIVA

Colore: rosso rubino intenso e profondo con note violacee. Profumo: delicato intenso, complesso con note di cacao. Gusto: di ottima struttura, molto persistente morbido ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni pregiate, arrostiti di selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

Made from a grape selection: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%.

The limited production gives this wine an important and elegant structure so it can be aged for a long period. It is matured in wooden barrels for 15 months then in bottles for 5. A very special wine suitable with red meat, game and mature cheeses.

