



IL PALAGIONE

CAELUM

Chianti dei Colli Senesi DOCG



Der Wein wird ausschließlich aus Sangiovese Trauben produziert, die auf den Weinbergen bei Palagione und Montagnana wachsen.

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: Anklänge an rote Früchte, Veilchen und Sauerkirschen mit zarten Gewürznoten.

Geschmack: Frisch und sehr lang anhaltend geschmackvoll.

Passende Gerichte: traditionelle toskanische Gerichte, kalter Aufschnitt und Hauptgerichte mit Schweine- oder Wildfleisch., rotes Fleisch, aber auch Kaninchen und Lammgerichte., junger bis mittelalter Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° - 18°

ANBAU: Kordone und Guyot Erziehung mit 8-10 Trieben, Pflanzdichte ca. 5.000 Hektar, Ertrag ca. 6.000 Liter pro Hektar.

VINIFIKATION: Nach schonendem Abbeeren und Anpressen folgt die alkoholische Fermentation bei einer Temperatur von 28-30 Grad mit regelmäßigem und vorsichtigem Umpumpen und finaler Mazeration auf den Traubenschalen für ca. 15-20 Tage in kleinen Stahltanks, breit und niedrig für einen besseren Kontakt und Extraktion der Tannine und farbgebenden Anteile.

REIFUNG: Nach der malolaktischen Fermentation Umzug in Stahltanks, danach für ca. 12 Monate in alten Barriques und 3 Monate in der Flasche nach Abfüllung vor Auslieferung an den Handel.