



Dedicato a Benedetta



Italia
Toscana
Siena, Gaiole in Chianti



VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è di 40 giorni, quella della fermentazione malo-lattica di 20 giorni.



AFFINAMENTO

Invecchiamento in botti di rovere da 5 hl per 22 mesi. Segue l'affinamento o in bottiglia per minimo 8 mesi.



Color rosso elegante e corposo.



-Fietri-



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Rosso Toscana

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,5%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Fine Settembre-primi di Ottobre.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo intenso di visciola, di bella morbidezza, sostenuta dal nerbo tipico del sangiovese di stoffa.



Ben bilanciato, con acidità vivace e tannini morbidi. Presenta note di frutta rossa matura, spezie come pepe nero e ginepro, e sentori di tabacco e cioccolato scuro, con un finale lungo e fresco.