



Podere della Filanda

CHIANTI D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese 100%.

VIGNETI: 2000

ALTITUDINE: 350 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyote e cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Settembre e inizio di Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione alcolica e malolattica spontanee.

AFFINAMENTO: In vasca di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15/16°C.

COLORE: All'aspetto si presenta limpido di colore rosso rubino con riflessi porpora.

OLFATTO: All'olfatto è intenso e pulito, si apre con sentori floreali rosa e viola molto intensi che si prolungano con un profumo di frutti freschi rossi come la ciliegia.

GUSTO: In bocca è agile e morbido, i tannini sono giovani ma piacevoli e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la degluttione ritornano immediatamente gli aromi di frutti rossi.

ABBINAMENTI: Formaggi di media stagionatura, carni rosse. Primi piatti di pasta o riso. Piatti internazionali.