



## Podere della Filandra IL FIASCO CHIANTI SUPERIORE DOCG

**UVE:** Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

**VIGNETI:** 10-20 anni.

**ALTITUDINE:** 300 m s.l.m.

**TERRENO:** Terreno di medio impasto con predominanza di argilla e galestro.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone ondulato.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine settembre

**VINIFICAZIONE:** Le uve diraspate vengono vinificate in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Le fermentazioni, alcolica e malolattica, avvengono in modo spontaneo in acciaio.

**AFFINAMENTO:** In botti di rovere di secondo passaggio da 30 hl per 12 mesi e in bottiglia per un minimo di 2 mesi.

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C.

**COLORE:** Rosso rubino profondo.

**OLFATTO:** Naso ricco e articolato, si apre con note floreali di violetta, prolungato da un aroma di frutta rossa molto matura, accompagnato da sfumature speziate e minerali.

**GUSTO:** Ricco in bocca, avvolgente e sapido.

Offre una piacevole sensazione di calore avvolgente. Tannini vigorosi, ben equilibrati da corpo e freschezza. Buona persistenza; dopo la deglutizione, ritornano i profumi di frutti rossi. I tannini riempiono la bocca, lasciandola piacevolmente asciutta.

**ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati, carni rosse.