



Podere Della Filandra **CHIANTI SUPERIORED.O.C.G.** **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

UVE: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

VIGNETI: 10-20 anni.

ALITITUDINE: 300 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Le uve diraslate sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente in acciaio.

AFFINAMENTO: In botte esausta di rovere francese da 30 hl per 12 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol

PRODUZIONE: 3000 bottiglie da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

COLORE: Rosso rubino intenso.

OLFATTO: Al naso è intenso e complesso, si apre con sentori floreali di viola che si prolungano con un profumo di frutta rossa matura e note speziate e minerali.

GUSTO: In bocca è pieno, avvolgente e saporito. Buona sensazione di pseudo calore. Tannini vigorosi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la degluttazione ritornano gli aromi di frutti rossi. I tannini invadono la bocca lasciandola gradevolmente asciutta.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse.