



# Podere della Filandra CHIANTI DOCG

UVE: Sangiovese 100%.

VIGNETI: 10 - 20 anni.

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

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

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione alcolica e malolattica spontanee.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

PRODUZIONE: 30.000 bottiglie da 0,75 Lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°C.

COLORE: L'aspetto si presenta di un rosso rubino brillante con riflessi violacei.

OLFATTO: Al naso si presenta intenso e pulito, con note floreali di rosa e viola molto marcate che si evolvono in un profumo di frutti rossi freschi, come la ciliegia.

GUSTO: Al palato si presenta agile e morbido, con tannini giovani ma gradevoli, ben equilibrati da corpo e freschezza. La persistenza gusto-olfattiva è buona; dopo la deglutizione, i profumi di frutti rossi ritornano immediatamente.

ABBINAMENTI: Formaggi a media stagionatura, carni rosse. Primi piatti a base di pasta o riso. Specialità della cucina internazionale.