



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

PRODUZIONE: 3000 bottiglie da 0,75 L

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.