


FRESCOBALDI
TOSCANA

Faunae 2016



Formati
0,75 l

Faunae 2016

Chianti Classico DOCG

Faunae zeugt von einer unberührten Landschaft, in der die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Er verkörpert die Essenz des Chianti Classico aus hohem Respekt vor dem Boden.

Klimaverlauf

Die regelmäßigen Niederschläge im Winter und das trockene und sonnige Klima im Frühling sorgten für ein homogenes Wachstum der Blätter. Der Regen in den ersten Augustwochen schaffte bei den Pflanzen Erleichterung, wodurch die Trauben alle notwendigen Substanzen bildeten, die für eine exzellente Qualität nötig sind. Dank der Höhenlage der Zone wird der ansonsten trockene Sommer häufig umgangen. September und Oktober waren etwas weniger feucht; die frischen nächtlichen Temperaturen ermöglichten eine optimale und komplette Reifung der Trauben, die angenehme Aromen bilden konnten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Chianti Classico

Exposition: Südosten

Typologie des Erdbodens: tonhaltig und sehr steinig

Dichte der Anlage: 5.000 Pflanzen/ha

Aufzucht: Kordonsystem

Weinsorte: Sangiovese, weitere

Alkoholischer Grad: 13%

Mazerationszeit: 15 Tage

Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen

Ausbau: Stahl - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Intensives Rubinrot mit lebhaften Reflexen. In der Nase sind überwiegend Aromen von Kirsche, Brombeere und Waldfrüchte zu vernehmen. Im Mund offenbart er sich einnehmend und weich, mit schönen Tanninen und einem langen Abgang.

Kombination: Dieser elegante, strukturreiche Wein passt ideal zu Grillfleisch, reifem Käse und Gerichten aus aller Welt passt.