


FRESCOBALDI
TOSCANA

Faunae 2019



Formati
0,75 l

Faunae 2019

Chianti Classico DOCG

Als Zeuge einer noch unberührten und im Laufe der Zeit unveränderten Umwelt, die die Wiege atemberaubender Landschaften ist, drückt Faunae die Essenz des Chianti Classico mit Respekt für sein Herkunftsgebiet aus.

Klimaverlauf

Der Winter 2019 war durch kaltes Wetter mit starken Regen- und Schneefällen gekennzeichnet. Die milden Frühjahrstemperaturen führten zu einer guten Entwicklung des Blattapparats mit einer sehr umfangreichen und vollständigen vegetativen Wand. Anfang August war es tagsüber sehr heiß, was jedoch durch eine gute Belüftung in der Nacht gemildert wurde. Der sehr heiße, aber nicht übermäßig heiße Sommer war Mitte August durch Regen gekennzeichnet. Die Trauben waren bei der Lese reich an Aromen und Tanninen, die der willkommene Sommerregen weich und samtig machte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und komplementäre Sorten

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: 12 Monate in Stahl

Technische Anmerkungen

Der Faunae 2019 verfügt über eine wundervolle intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich herrliche Fruchtnoten, die sich im Abgang gut mit den leicht blumigen und würzigen Noten verbinden. Darunter stechen Aromen von Kirsche, Walderdbeere und Himbeere hervor. Das Tannin ist gut ausgeprägt. Schöne Persistenz und Intensität.

Kombination: Dieser elegante und strukturierte Wein ist ideal zu gegrilltem Fleisch, reifem Käse und ethnischen Gerichten.