FRESCOBALDI
TOSCANA

Faunae 2023

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Faunae 2023

Chianti Classico DOCG

Als Zeugnis einer noch unberührten und im Laufe der Zeit unverändert gebliebenen Umwelt, der Wiege atemberaubender Landschaften, verkörpert der Faunae die Essenz des Chianti Classico, im Einklang mit seinem Terroir.

Klimaverlauf

Der Winter 2023 war geprägt von kalter Witterung und reichlich Niederschlägen. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ermöglichten es den Reben, in der für das Chianti-Gebiet in diesen Höhenlagen typischen Zeit auszutreiben. Die kühlen Frühjahrstemperaturen begünstigten die Entwicklung eines üppigen, gleichmäßig ausgebildeten Laubwerks. Auch die Véraison verlief regelmäßig und setzte Anfang August ein, begünstigt durch warme Tage, die von einer guten nächtlichen Durchlüftung gemildert wurden. Der Sommer war sehr warm, jedoch ohne Extreme, und wurde Ende August von Regen unterbrochen. Die Trauben gelangten mit außergewöhnlicher Duftintensität und einem Reichtum an weichen, samtigen Tanninen in die Kellerei.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 13 %
Ausbau: 12 Monate im Edelstahltank

Technische Anmerkungen

Der Faunae 2023 zeichnet sich durch ein prachtvolles, leuchtendes Rubinrot aus. Das Bouquet zeigt Anklänge an rote Früchte, florale Noten sowie würzige Nuancen von schwarzem Pfeffer und Gewürznelke. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, saftig und geprägt von weichen Tanninen, die sich mit der Zeit weiter verfeinern.

Kombination: Dieser elegante und strukturierte Wein passt ideal zu Gegrilltem, zu gereiften Käsesorten und zu exotischen Gerichten.