

Faunae 2023



Faunae 2023

Chianti Classico DOCG

Témoin d'un environnement intact et inchangé aux paysages à couper le souffle, le Faunae incarne l'essence du Chianti Classico et respecte son terroir.

Conditions climatiques

L'hiver 2023 a été marqué par un temps plutôt froid et d'abondantes précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne dans cette région du Chianti et à ces altitudes. La fraîcheur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire étendue et homogène. La véraison, elle aussi conforme à la normale, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température en journée et à une bonne ventilation nocturne. L'été très chaud, mais sans excès, a été marqué par un épisode pluvieux à la fin du mois d'août. Les raisins sont arrivés au chai avec une intensité aromatique extraordinaire et des tanins riches, doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires

Degré d'alcool: 13 %

Élevage: 12 mois en cuves d'acier

Dégustation

Le Faunae 2023 affiche une superbe robe rubis brillant. Le bouquet est marqué par des senteurs de fruits rouges et de fleurs et par des notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. La bouche est fraîche et saline avec des tanins souples qui s'affinent avec le temps.

Suggestions de dégustation: Ce vin élégant et charpenté est idéal avec les viandes grillées, les fromages affinés et les plats exotiques.