

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Faunae 2017



Formati  
0,75 l

# Faunae 2017

Chianti Classico DOCG

Testimone di un ambiente ancora incontaminato ed immutato nel tempo, culla di paesaggi mozzafiato, Faunae esprime l'essenza del Chianti Classico, nel rispetto del suo territorio.

## Andamento climatico

La stagione 2017 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi tempi. Il periodo invernale è stato piuttosto variabile, con qualche pioggia solo negli ultimi giorni di Febbraio, inizio Marzo. Dal mese di Maggio in poi le piogge sono state a dir poco scarse, con sporadiche situazioni temporalesche che si sono presentate nel periodo tardo-primaverile. Nel periodo estivo le temperature hanno raggiunto picchi molto elevati. Nei primi giorni di settembre si sono verificate alcune benefiche piogge che hanno favorito il processo di maturazione. Al termine di questa stagione, siamo arrivati a vendemmia con uve perfettamente sane e ben concentrate.

## Note tecniche

**Varietà:** Sangiovese e varietà complementari

**Grado Alcolico:** 13%

**Maturazione:** acciaio - 12 mesi

## Note degustative

Faunae 2017 si presenta di colore rosso rubino intenso. Il suo bouquet è piuttosto fruttato, prevalgono sentori di frutti di bosco; in particolar modo la mora prende il sopravvento. Leggermente floreale e speziato sul finale. Al palato è morbido ed avvolgente, il tannino è ben integrato. Faunae 2017 è caratterizzato da una buona persistenza.

**Abbinamento:** Questo vino elegante e strutturato è ideale per carni alla griglia, formaggi stagionati e piatti etnici.