



Faunae 2018

Andamento climatico

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale in aprile e marzo. Il maggio invece è risultato piovoso. Da giugno abbiamo assistito ad un incremento delle temperature e l'estate è risultata buona, con piogge sparse. Il settembre ha visto un susseguirsi di giornate con una bellissima escursione termica giorno/notte che ha garantito una corretta maturazione delle uve.

Note tecniche

Varietà Vino

Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico

13%

Contenitori Fermentazione

acciaio inox

Maturazione

acciaio - 12 mesi

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Faunae 2018 si presenta di color rosso rubino intenso. All'olfatto risulta fresco e piacevolmente fruttato con note che ricordano i lamponi freschi e la fragolina di bosco. In un secondo momento si percepiscono sentori floreali, quali la viola mammola, e note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente con un tannino ben serrato. Bella persistenza ed intensità sul finale.

Abbinamento

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

