

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Faunae 2019



Formati  
0,75 l

# Faunae 2019

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

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da un clima freddo con abbondanti precipitazioni anche nevose. Le temperature miti della primavera hanno fatto ben sviluppare l'apparato fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. L'inizio di agosto è stato caratterizzato da condizioni ottimali di caldo durante il giorno ma mitigato da una buona ventilazione notturna. L'estate molto calda ma senza eccessi è stata contraddistinta da una pioggia alla metà di agosto. Le uve sono arrivate alla vendemmia ricche di profumi e tannini, che grazie alla provvidenziale pioggia estiva li ha resi morbidi e vellutati.

## Note tecniche

**Varietà:** Sangiovese e varietà complementari

**Grado Alcolico:** 13%

**Maturazione:** 12 mesi in acciaio

## Note degustative

Faunae 2019 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino intenso. All'olfatto splendide le note fruttate che ben si integrano con quelle leggermente floreali e speziate sul finale. Tra tutti spiccano sentori che ricordano la ciliegia, la fragolina di bosco ed i lamponi. Il tannino è ben presente. Belle la persistenza e l'intensità.

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