


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.