

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Faunae 2022



Formati  
0,75 l

## Faunae 2022

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 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

## Note tecniche

**Varietà:** Sangiovese e varietà complementari

**Grado Alcolico:** 13%

**Maturazione:** 12 mesi acciaio

## Note degustative

Faunae 2022 si presenta di colore rosso rubino. Il bouquet è tipico con note che spaziano dalla bacca rossa e nera al floreale come la rosa e la violetta. Interessante anche la speziatura con sentori di pepe nero, chiodo di garofano e anice stellato. Al palato risulta fresco, sapido e con tannini morbidi che comunque affinano con il tempo.

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