FRESCOBALDI
TOSCANA

Faunae 2022

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.