

Faunae 2023



Faunae 2023

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 2023 è stato caratterizzato da un clima piuttosto freddo con abbondanti precipitazioni. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare nel periodo tipico per la zona chiantigiana di queste altitudini. Le temperature fresche della primavera hanno fatto ben sviluppare l'apparato fogliare con una parete vegetativa estesa e completa. L'invasatura anch'essa regolare, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni 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 fine di agosto. Le uve sono arrivate in cantina con una straordinaria intensità di profumi ed una ricchezza di tannini morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: 12 mesi acciaio

Note degustative

Faunae 2023 è caratterizzato da uno splendido colore rosso rubino brillante. Il bouquet è contraddistinto da sentori che ricordano il frutto rosso, il fiore e le note speziate di pepe nero e chiodo di garofano. Al palato è fresco, sapido e caratterizzato da tannini morbidi che affinano con il tempo.

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